

**LAPORAN INDIVIDU  
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LOKASI  
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA  
(Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta)  
18 Juli s/d 15 September 2016**

**Disusun dan Diajukan guna Memenuhi Persyaratan dalam Menempuh  
Mata Kuliah PPL  
Dosen Pembimbing Lapangan (DPL-PPL) : Dr. Badraningsih L, M.Kes**



**Disusun Oleh :  
Tria Vindyastuti  
13511241006  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2016**

## HALAMAN PENGESAHAN

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa di bawah ini :

Nama : Tria Vindyastuti

NIM : 13511241006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tanggal 18 Juli 2016 – 15 September 2016, dengan hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Yogyakarta, 27 September 2016


Mengesahkan,

Dosen Pembimbing Lapangan,

Guru Pembimbing,

  
**Dr. Badraningsih L. M. Kes**

NIP.19600625 198601 2 001

  
**Luki Pris Undarni, S.Pd**

NIP. 1968 0222 1997 02 2002

Mengetahui,

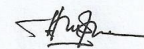
Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta

Koordinator PPL Sekolah



**Drs. Rustamanji**

NIP. 19631025 198903 1 007



**Dra. Retno Sri Agustawati, MBA**

NIP. 19650821 199403 2 004

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, Puji syukur kehadiran Allah SWT, dengan rahmat-Nya kami dapat menyelesaikan kegiatan PPL UNY di SMK N 6 Yogyakarta sampai dengan penyusunan laporan ini.

Tujuan dari penyusunan laporan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) UNY di SMK N 6 Yogyakarta adalah memberikan penjelasan tentang kegiatan PPL dan melaporkan seluruh rangkaian kegiatan pelaksanaan di lapangan yang telah yang telah dilakukan dari tanggal 18 Juli 2016 – 15 September 2016.

Dalam pelaksanaan PPL ini kami banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, maka perkenankanlah kami menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, dan jalan terbaik sehingga penulis mampu melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan hingga selesai
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan do'a, semangat serta dukungan
3. Dr. Badraningsih L, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL lokasi di SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama pelaksanaan PPL
4. Drs, selaku Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberi izin, kesempatan, dan bimbingan selama pelaksanaan PPL
5. Dra. Retno Sri Agustawati, MBA selaku Koordinator PPL SMK N 6 Yogyakarta yang selalu memberikan bimbingan dan pengarahan selama pelaksanaan PPL
6. Luki Pris Undarni S. Pd selaku guru pembimbing PPL yang telah banyak memberikan bimbingan serta pengarahan dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar di kelas
7. Bapak dan Ibu Guru beserta karyawan di SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberikan dukungan serta bimbingannya
8. Rekan-rekan Tim PPL UNY 2016 di SMK N 6 Yogyakarta yang telah bersama-sama berjuang, saling memberi semangat dan dukungan, terimakasih atas kebersamaannya dalam setiap kegiatan.
9. Siswa-siswi SMK N 6 Yogyakarta yang telah turut serta membantu terlaksananya program PPL
10. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan demi kelancaran kegiatan PPL UNY 2016 di SMK N 6 Yogyakarta

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan PPL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan banyak kritik dan saran yang membangun guna menyempurnakan laporan ini. Akhir kata semoga laporan PPL ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, September 2016

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
ABSTRAK .....	ix
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Analisis Situasi .....	1
1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran .....	1
2. Sejarah SMK Negeri 6 Yogyakarta .....	2
3. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta .....	3
4. Gedung dan Fasilitas Sekolah .....	3
5. Potensi Siswa .....	5
6. Potensi Guru dan Karyawan .....	5
7. Fungsionaris Sekolah .....	6
8. Guru dan Karyawan .....	6
9. Sistem Persekolahan .....	6
10. Kegiatan Kesiswaan .....	7
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL .....	8
1. Rumusan Program PPL .....	8
a. Persiapan Mengajar .....	8
b. Praktik Mengajar .....	8
c. Pengembangan Materi Ajar .....	8
d. Penyusunan Laporan PPL .....	8
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL .....	10
A. Persiapan .....	10
1. Pengajaran Mikro .....	10
2. Pembekalan PPL .....	11
3. Observasi Lapangan .....	11
4. Persiapan Sebelum Mengajar .....	14
5. Konsultasi dan Bimbingan .....	14
B. Pelaksanaan PPL .....	15
1. Praktik Mengajar Terbimbing .....	15

a. Analisis Kebutuhan .....	15
b. Perencanaan PPL .....	16
c. Perencanaan RPP .....	16
d. Pelaksanaan Praktik Mengajar .....	16
e. Evaluasi Pembelajaran .....	20
2. Hasil PPL .....	20
a. Hasil Kegiatan Observasi .....	20
1) Proses Pembelajaran .....	20
2) Perilaku Siswa.....	21
b. Hasil Kegiatan Pembelajaran .....	23
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi .....	27
1. Hasil Pelaksanaan Program .....	27
2. Hambatan Pelaksanaan Program .....	27
3. Refleksi .....	27
BAB III. PENUTUP .....	29
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran .....	29
1. Bagi Pihak Sekolah.....	29
2. Bagi Mahasiswa Peserta PPL .....	30
Daftar Pustaka.....	31
Lampiran .....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta	.....4
Tabel 2.	Kegiatan Siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta	.....7
Tabel 3.	Matriks Pelaksanaan Kegiatan PPL	.....17

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Denah Lantai 1 SMK Negeri 6 Yogyakarta .....	33
Gambar 2.	Denah Lantai 2 SMK Negeri 6 Yogyakarta .....	34
Gambar 3.	Denah Lantai 3 SMK Negeri 6 Yogyakarta .....	35
Gambar 4.	Suasana pada saat Siswa sedang melakukan Praktik Dasar Pengolahan Makanan .....	36
Gambar 5.	Suasana pada saat Siswa sedang melakukan Praktik Dasar Pengolahan Makanan .....	36
Gambar 6.	Hasil Praktik Dasar Pengolahan Makanan (Memarut kelapa).....	37
Gambar 7.	Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan.....	37
Gambar 8.	Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan (Bubur Sumsum, Bubur Candil Pandan Ijo) .....	38
Gambar 9.	Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan ( Es Kopyor Sintetis) .....	38
Gambar 10.	Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan ( Es Sarang Burung) .....	39
Gambar 11.	Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan ( Kue Talam Nangka) .....	39

**ABSTRAK**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
**TAHUN 2016**

**Oleh :**  
**Tria Vindyastuti**  
**13511241006**

*Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa program S1 kependidikan. Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan; memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah yang terkait dengan proses pembelajaran; dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah.*

*Kegiatan PPL dilaksanakan pada tanggal 18 Juli 2016 – 15 September 2016 sebanyak 13 kali praktik terbimbing dan mandiri. Sedangkan kompetensi yang diampu adalah Boga Dasar dengan alokasi waktu tiap minggu, 7 jam pelajaran. Mahasiswa mengampu dua kelas yaitu X JASA BOGA 1, X JASA BOGA 2 dan X PATISERI. Kompetensi Boga Dasar dijadwalkan untuk kelas X JASA BOGA 2 pada hari senin, untuk kelas X JASA BOGA 2 pada hari rabu dan kompetensi Boga Dasar dijadwalkan untuk kelas X PATISERI pada hari kamis. Kegiatan yang dilakukan selama PPL antara lain: persiapan sebelum mengajar meliputi penyusunan RPP, penyusunan materi ajar, penyusunan dan pengembangan media pembelajaran, dan evaluasi.*

*Secara keseluruhan, pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan baik tanpa adanya hambatan yang berarti. Dari 256 jam program dan kegiatan PPL yang direncanakan, mahasiswa praktikan berhasil melaksanakannya sebanyak 338,5 jam dan telah memenuhi jam minimum yang telah ditentukan pihak universitas yakni 256 jam. Kegiatan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi juga berjalan dengan baik. Mahasiswa telah menyusun persiapan PPL berupa administrasi guru secara lengkap. Pelaksanaan praktik mengajar telah dilaksanakan sebanyak 13 kali tatap muka dengan hasil evaluasi yang baik. Dari kegiatan PPL ini mahasiswa praktikan dapat memperoleh pengalaman yang sangat berharga terutama dalam bidang pembelajaran dan pendidikan. Hambatan-hambatan selama pelaksanaan diharapkan dapat menambah pengalaman mahasiswa sehingga mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi diri dibidang pendidikan. Selain itu kerjasama yang telah terjalin dengan baik antara pihak sekolah dan pihak universitas diharapkan dapat terjalin lebih erat dan dapat ditingkatkan lagi.*

**Kata Kunci: PPL, SMK N 6 Yogyakarta, Boga Dasar**

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa program S1 Kependidikan. Penyelenggaraan kegiatan PPL dilaksanakan secara terintegrasi dan saling mendukung satu dengan yang lainnya untuk pengembangan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau tenaga kependidikan. Mata kuliah PPL merupakan kegiatan yang terkait dengan proses pembelajaran maupun kegiatan yang mendukung berlangsungnya pembelajaran. PPL diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, latihan, dan pengembangan kompetensi yang diperlakukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggungjawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran di sekolah atau lembaga, dalam rangka melatih dan mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal, mempelajari, dan menghayati permasalahan sekolah atau lembaga yang terkait dengan proses pembelajaran dan meningkatkan kemampuan mahasiswa untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai secara interdisipliner kedalam pembelajaran di sekolah, club, atau lembaga pendidikan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah propinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SMP, SLB, MTs, SMA, SMK dan MAN. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, club cabang olahraga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa.

Pada program PPL 2016 mahasiswa mendapat lokasi pelaksanaan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang beralamat di Jalan Kenari No.4 Yogyakarta.

#### **A. Analisis Situasi**

##### **1. Permasalahan dan Potensi Pembelajaran**

Kurikulum 2013 adalah kurikulum yang dimana mewajibkan siswa untuk berlaku aktif dalam proses kegiatan belajar mengajar. Dalam pelaksanaannya guru

hanya berlaku sebagai fasilitator atau instruktur dalam kegiatan KBM. Kurikulum 2013 yang kini sudah diterapkan di sekolah khususnya SMK mulai menampakkan permasalahan-permasalahan pembelajaran yang mulai serius. Guru yang kurang berkompoten dengan kurikulum 2013 menyebabkan kegiatan KBM tidak berjalan seperti yang ada didalam kurikulum 2013 yaitu tentang 5 M (mengamati, menanya, mencoba, mengasosiasi, mengomunikasikan, mencipta), sehingga kegitan siswa dalam KBM tidak sesuai dengan apa yang diharapkan pada kurikulum 2013. Guru *veteran* atau guru yang sudah berumur tua yang paling banyak melakukan kesalahan praktik dalam menjalankan Kurikulum 2013 ini. Kemampuan dasar seorang guru dapat dilihat dari bagaimana mereka menguasai kelas. Dengan adanya kurikulum 2013 tidak akan menjadi masalah dalam proses KBM jika seorang guru adalah guru yang profesional.

Guru yang profesional akan tercipta apabila calon-calon guru yang ada dapat menguasai keterampilan dasar dalam mengajar. Mahasiswa sebagai calon guru hendaknya dapat menguasai 10 ketrampilan dasar mengajar yang meliputi membuka dan menutup pelajaran, menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, menyusun dan melaksanakan skenario pembelajaran, mengadakan variasi, membimbing diskusi, mengelola kelas dan mengevaluasi. Salah satu cara untuk mengasah 10 ketrampilan dasar mengajar adalah dengan cara mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL).

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang mencetak calon – calon guru, untuk mencetak calon – calon guru yang professional, UNY mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL). Materi yang ada meliputi program mengajar teori dan praktek di kelas maupun bengkel dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Tujuan mata kuliah ini memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Mahasiswa juga diharapkan dapat membuat seperangkat administrasi guru.

## 2. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah

Pada pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu untuk kegiatan awal adalah melakukan observasi di sekolah. Observasi langsung yang dilakukan secara individu maupun kelompok ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis situasi serta kondisi riil di lapangan. Hal ini bertujuan agar para mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik maupun psikis dari seluruh warga sekolah SMK Negeri

6 Yogyakarta. Observasi ini meliputi kondisi fisik sekolah, tata tertib yang berlaku, proses kegiatan belajar mengajar dan kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah. Hasil observasi ini nanti yang akan menjadi acuan dalam menyusun program dan rencana kegiatan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta. Alumni sekolah ini banyak tersebar di seantero Indonesia dan mampu memimpin di bidang industri maupun pemerintahan. Sekolah yang gedungnya anggun dan berwibawa ini berdiri dan diresmikan oleh Menteri P dan K pada 22 Mei 1973.

### 3. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

#### a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

#### b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : “PRODUKTIF” (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif.
- Menciptakan suasana yang “BERIMAN” (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman.

### 4. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas tanah 6.325 m<sup>2</sup> dan bangunan utama (bangunan sekolah + Edotel) 1500 m<sup>2</sup>. Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar disetiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya. Data bangunan fisik di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 1 :



Tabel 1. Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Nama Ruang	Jumlah	Keterangan
1	Kepala Sekolah	1	Baik
2	Tata Usaha	1	Baik
3	BP/BK	1	Baik
4	Perpustakaan	1	Baik
5	Praktik	17	Baik
6	Teori	22	Baik
7	Guru	1	Baik
8	UKS	1	Baik
9	Agama Non Islam	2	Baik
10	OSIS	1	Baik
11	Koperasi Siswa	1	Baik
12	Kamar Mandi	20	Baik
13	Pertemuan / AULA	2	Baik
14	Gudang	4	Baik
15	Sanggar	3	Baik
16	Mushola	1	Baik
17	Prakir	1	Baik
18	Motor penggerak Water Torn	2	Baik
19	Lapangan	1	Baik
20	Edotel (Hotel)	1	Baik
21	Meeting Room	1	Baik

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang teori dan parktik terpisah. fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

b. Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

c. Lapangan olahraga dan AULA

d. Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada siswa yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

e. Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog, penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

f. Kelas teori dan gambar

g. Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

h. Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para siswa.

## 5. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta seperti sekolah menengah kejuruan yang lainnya yang bergerak dibidang seni, kerajinan dan pariwisata pada umumnya mayoritas siswanya adalah perempuan dan beberapa persen siswa laki-laki. Para siswa juga berasal dari berbagai daerah baik dari daerah Yogyakarta maupun dari luar daerah Yogyakarta. Perbedaan latar belakang dari siswa tentu menimbulkan karakter-karakter yang berbeda pula pada masing-masing siswa. Sehingga perlu adanya pendekatan dan bimbingan yang sesuai untuk mencapai keberhasilan proses belajar mengajar di sekolah.

Jumlah siswa keseluruhan ada  $\pm$  1240 siswa yang terdiri dari kelas X, kelas XI dan kelas XII. Program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Pariwisata yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Tata Boga yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Jasa Boga dan Patiseri, Tata Kecantikan yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut, Tata Busana (Busana Butik).

## 6. Potensi Guru dan Karyawan

Berdasarkan tujuan utama dari sekolah menengah kejuruan yaitu menghasilkan tenaga kerja yang handal dan profesional, siap kerja dengan memiliki keterampilan

dan kemampuan intelektual, sehingga mampu bersaing dengan kompetensi yang dimilikinya. Sebagian besar guru yang mengampu mata diklat berlatar pendidikan S1, dan sebagian guru berlatar belakang S2.

Untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, SMK N 6 Yogyakarta melakukan berbagai upaya. Diantaranya sebagai berikut :

- a. Mengirim guru maupun karyawan pada pelatihan / diklat yang diadakan oleh Dinas Pendidikan maupun lembaga Pelatihan lainnya guna meningkatkan kompetensi.
- b. Mengirim staf kepala sekolah dalam pelatihan manajemen untuk meningkatkan kualitas pengelolaan hidup
- c. Mengirim staf kepala sekolah dan guru dalam pelatihan bahasa inggris
- d. Mengadakan pelatihan – pelatihan bahasa inggris, ketrampilan komputer maupun kompetensi lainnya untuk guru dan karyawan
- e. Mengirim guru maupun karyawan pada seminar, loka karya studi banding dan kunjungan industri guna menambah wawasan serta meningkatkan kinerja
- f. Memberi kesempatan kepada guru maupun karyawan yang ingin meningkatkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi
- g. Mengadakan pembinaan guru dan karyawan guna meningkatkan kinerja.

#### 7. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

#### 8. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada  $\pm$  113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan  $\pm$  59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa inggris.

#### 9. Sistem Persekolahan

Kegiatan belajar mengajar berlangsung selama 52-60 jam per minggu. Sebelum memulai proses kegiatan belajar mengajar, seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini sebagai salah satu pembentukan karakter bagi para siswa dan menciptakan rasa cinta tanah air pada

setiap personil sekolah. Jam efektif sekolah dimulai pukul 07.15 WIB. Setiap jurusan menyelenggarakan KBM dengan sistem blok maka terdapat penyesuaian terhadap jam masuk dan jam pulang sekolah. Sistem pembelajaran untuk setiap jurusan berbeda-beda, seperti untuk jurusan Pariwisata dan Kecantikan sistem pembelajarannya bersifat reguler, sedangkan untuk jurusan Tata Boga dan Tata Busana bersifat blok semesteran.

10. Kegiatan kesiswaan

Selain pengembangan di bidang akademik, siswa juga dikembangkan dari sisi nonakademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu bentuk pengembangan potensi non-akademik. Kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 6 Yogyakarta antara lain :

Tabel 2. Kegiatan Siswa di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No	Jenis Kegiatan	Pelaksanaan
A	Ekstra Wajib	
	1. Pramuka wajib kelas X	Sabtu, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Pramuka wajib kelas XI	Jumat, jam 15.30-17.15 WIB
B	Ekstra Pilihan	
	1. Volley	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	2. Basket	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	3. Futsal	Senin, jam 16.00-18.00 WIB Kamis, jam 15.50-17.15 WIB
	4. Desain grafis	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	5. PKS (Patroli Keamanan Sekolah)	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	6. PMR	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	7. Teater	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	8. Paduan Suara	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	9. Band	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	10. Tari klasik Jogja	Rabu dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	11. Karawitan	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	12. English club	Rabu dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	13. Peragaan busana	Senin dan selasa, jam 15.30-17.15 WIB

	14. Batik	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	15. Rohis	Kamis dan minggu, jam 15.30-17.15 WIB
	16. Tonti	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	17. Qiro'ah	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	18. Bahasa Jepang	Senin, jam 15.30-17.15 WIB
	19. Bahasa Jerman	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	20. Bahasa Perancis	Rabu, jam 15.30-17.15 WIB
	21. Bordir	Senin dan Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	22. Tata rias	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB
	23. Club wirausaha	Kamis, jam 15.30-17.15 WIB
	24. KIR	Selasa, jam 15.30-17.15 WIB

Tabel 1. Jadwal kegiatan Ekstrakurikuler SMK N 6 Yogyakarta

**B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL/Magang III**

Rumusan program kerja PPL berdasarkan analisis hasil observasi sekolah yang dilaksanakan pada tanggal tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan tanggal 15 September 2016 adalah sebagai berikut:

1. Rumusan Program PPL Program Studi Pendidikan Teknik Boga
  - a. Persiapan Mengajar
    - 1) Pengajaran Mikro
    - 2) Pembekalan PPL
    - 3) Observasi Sekolah
    - 4) Pembuatan perangkat persiapan mengajar
    - 5) Konsultasi dan bimbingan
  - b. Praktik Mengajar
    - 1) Praktik mengajar terbimbing
    - 2) Praktik mengajar mandiri
  - c. Pengembangan Materi Ajar
 

Memberikan pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk kegiatan belajar-mengajar.
  - d. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta selama periode 18 Juli 2016 sampai dengan tanggal 15 September 2016.

## BAB II

### PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

#### A. Persiapan

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) akan berjalan dengan baik maka diperlukan berbagai hal yang harus dipersiapkan, baik berupa persiapan fisik maupun mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul pada pelaksanaan PPL. Oleh sebab itu, UPPL membuat berbagai program persiapan sebagai bekal mahasiswa dalam melaksanakan PPL. Program-program tersebut juga berperan untuk meningkatkan kompetensi calon tenaga pendidik terutama sepuluh ketrampilan dasar mengajar. Di bawah ini merupakan beberapa kegiatan persiapan untuk menghadapi pelaksanaan PPL.

##### 1. Pengajaran Mikro

Guru sebagai tenaga profesional bertugas merencanakan dan melaksanakan pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, melakukan penelitian, membantu pengembangan dan pengelolaan program sekolah serta mengembangkan profesionalitasnya (Depdiknas, 2004:8). Guru adalah sebagai pendidik, pengajar pembimbing, pelatihan, pengembang dan pengelola program, dan tenaga profesional. Tugas dan fungsi guru tersebut menggambarkan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru yang profesional, sehingga para guru harus mendapatkan bekal yang memadai agar dapat menguasai sejumlah kompetensi yang diharapkan tersebut, baik melalui *preservice* maupun *inservice training*. Salah satu bentuk *preservice training* bagi guru tersebut adalah dengan melalui pembentukan kemampuan mengajar (*teaching skill*) baik secara teoritis maupun praktis. Secara praktis bekal kemampuan mengajar dapat dilatihkan melalui kegiatan *microteaching* atau pengajaran mikro.

Program ini dilaksanakan dengan dimasukkan dalam mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL pada semester berikutnya. Persyaratan yang diperlukan untuk mengikuti mata kuliah PPL adalah mahasiswa yang telah menempuh minimal semester VI dan lulus dalam kuliah *microteaching* dengan nilai minimal B. Mahasiswa diberikan materi tentang bagaimana mengajar yang baik dengan disertai praktik untuk mengajar dengan peserta yang diajar adalah teman sekelompok atau *peer teaching*. Keterampilan yang diajarkan dan dituntut untuk dimiliki dalam pelaksanaan mata kuliah ini adalah berupa ketrampilan-ketrampilan yang berhubungan dengan persiapan menjadi seorang calon guru atau pendidik.

Ketrampilan-ketrampilan yang dimaksud antara lain: keterampilan membuka dan menutup pelajaran, keterampilan bertanya, keterampilan menjelaskan, variasi berinteraksi, memotiasi siswa, ilustrasi dan penggunaan contoh-contoh, teknik pengelolaan kelas, keterampilan berkomunikasi baik lisan maupun isyarat, keterampilan memori penguatan, keterampilan menggunakan metode dan media pembelajaran, serta keterampilan menilai dan evaluasi.

Mata kuliah *microteaching* mahasiswa dibekali ketrampilan – ketrampilan yang wajib dimiliki oleh seorang guru yang telah disebutkan diatas. Perkuliahan *microteaching* mewajibkan mahasiswa untuk berperan layaknya seorang guru di depan kelas, serta mahasiswa yang mengikuti perkuliahan *microteaching* harus membuat semua kebutuhan seorang guru lengkap dengan administrasi guru seperti diharuskan membuat RRP, serta skenario mengajar. Mahasiswa diberi waktu sekitar 10-15 menit guna menyampaikan materi kepada peserta didiknya, dalam hal ini peserta didiknya adalah mahasiswa yang juga mengambil mata kuliah ini. Akhir kegiatan *microteaching*, mahasiswa yang berperan sebagai murid menyampaikan pendapat atau saran serta komentar tentang penampilan mahasiswa yang tampil di depan. Selain itu dari mahasiswa, dosen pembimbing juga memberikan kritik, saran, dan motivasi pada mahasiswa agar selalu berusaha dengan baik dan belajar untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

## 2. Pembekalan PPL

Pembekalan PPL merupakan salah satu persiapan PPL yang bertujuan agar mahasiswa memiliki pengetahuan yang cukup mengenai kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Pada pembekalan PPL, mahasiswa diberi informasi yang berkaitan dengan kegiatan PPL, seperti mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin terjadi selama pelaksanaan PPL.

## 3. Observasi Lapangan (Sekolah)

Observasi lingkungan sekolah pertama dilaksanakan pada tanggal 14 Maret 2016. Kegiatan observasi lingkungan bertujuan untuk mengetahui keadaan sarana prasarana sekolah maupun hubungan antar komponen sekolah yang terdapat didalamnya. Selain itu observasi juga bertujuan mengetahui berbagai macam kegiatan kesiswaan yang ada. Dari observasi ini dapat diperoleh data potensi fisik maupun potensi non-fisik sekolah yang digunakan sebagai acuan dalam penyusunan program kegiatan PPL. Hasil observasi sekolah terlampir pada Form Observasi Kondisi Sekolah.

Pada observasi pertama mahasiswa melakukan observasi langsung kelingkungan sekolah termasuk didalamnya adalah pihak jurusan. Untuk



mengarahkan kegiatan PPL mahasiswa mendapat masing-masing seorang guru pembimbing sesuai jurusan masing-masing yang akan mendampingi mahasiswa selama PPL berlangsung. Dengan adanya guru pembimbing ini diharapkan mahasiswa lebih terarah dan lebih terkontrol dalam melakukan kegiatan PPL yang langsung berinteraksi dengan siswa yang diampunya.

Selain melakukan observasi sekolah dilakukan pula observasi kelas. Observasi kelas dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran nyata tentang proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Dari observasi ini diharapkan mahasiswa bisa memperoleh suatu metode pembelajaran tepat yang akan digunakan dalam proses pembelajaran selama kegiatan PPL berlangsung.

Aspek-aspek yang diamati dalam proses pembelajaran dikelas antara lain membuka pelajaran, menarik perhatian peserta didik, menguasai materi, metode mengaktifkan siswa, metode memotivasi siswa, metode pembelajaran, teknik bertanya, cara menanggapi peserta didik, cara untuk memberikan penghargaan kepada siswa yang berprestasi, penggunaan media, sistematika penyampaian materi, bahasa dan suara, penampilan, penggunaan waktu dan menutup pelajaran. Hasil observasi kelas terlampir pada Form Observasi Pembelajaran di Kelas dan Observasi Peserta Didik.

Dari observasi yang dilakukan ini mahasiswa mendapatkan gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung dikelas. Data-data tersebut antara lain :

a. Proses Pembelajaran

1) Membuka pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam, doa dilanjutkan dengan presensi kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran dan apersepsi.

2) Metode pembelajaran

Metode yang digunakan dalam proses pembelajaran yang berlangsung adalah ceramah, diskusi, simulasi dan tanya jawab.

3) Bahan ajar

Bahan ajar yang digunakan guru berupa buku, modul belajar serta jobsheet untuk mata diklat produktif.

4) Penggunaan bahasa

Bahasa yang digunakan dalam proses belajar yang berlangsung adalah bahasa Indonesia namun terkadang menggunakan bahasa jawa.

5) Penggunaan waktu

Secara keseluruhan penggunaan waktu belajar mengajar sudah efektif.

6) Gerak

Gerak guru kedalam kelas adalah aktif dan mendekati siswa yang melakukan praktik.

7) Cara memotifasi siswa

Guru memberikan motivasi siswa menjadi lebih giat lagi dalam belajar dan memahami pelajaran yang diajarkan.

8) Teknik bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasa, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Disamping itu juga diberikan soal-soal untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa tentang materi yang disampaikan.

9) Teknik penguasaan kelas

Penguasaan kelas bagus, guru dapat mengendalikan seluruh siswa sehingga perilaku siswa didalam kelas dapat terkontrol dengan baik.

10) Penggunaan media

Media yang digunakan dalam proses belajar mengajar ini adalah spidol, white board, dan power point.

11) Bentuk dan cara evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tugas dan uji kompetensi.

12) Menutup pelajaran

Pelajaran ditutup dengan review materi yang telah disampaikan dan evaluasi.

b. Perilaku siswa

1) Perilaku siswa didalam kelas

Kadang ramai, tetapi guru dapat mengontrol siswanya.

2) Perilaku siswa diluar kelas

Perilaku siswa diluar kelas sopan dan tidak menunjukkan gejala kenakalan yang berarti.

Selain proses pembelajaran kelas, mahasiswa juga mendapat Buku Kerja Guru yang harus dilengkapi untuk menunjang proses pembelajaran. Dalam Buku Kerja Guru terdapat:

1) Penyusunan program

- a) Cover (sampul)
- b) Standar kompetensi/kompetensi dasar
- c) Standar kompetensi lulusan
- d) Pemetaan SK, KD dan materi pokok
- e) Penentuan Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)
- f) Kalender pendidikan

- g) Perhitungan minggu efektif
- h) Program tahunan
- i) Rencana program semester
- j) Program penilaian
- k) Silabus
- l) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- 2) Pelaksanaan
  - a) Daftar hadir peserta didik
  - b) Agenda pembelajaran
  - c) Agenda guru
  - d) Bimbingan belajar siswa
  - e) Catatan khusus siswa
- 3) Evaluasi
  - a) Kisi-kisi penyusunan soal
  - b) Soal-soal
  - c) Catatan tugas siswa
  - d) Daftar nilai
  - e) Catatan pengembalian pekerjaan siswa
- 4) Analisis hasil belajar
  - a) Analisis hasil evaluasi
  - b) Ketuntasan belajar
  - c) Daya serap
- 5) Perbaikan dan pengayaan
  - a) Program perbaikan dan pengayaan
  - b) Bukti pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
  - c) Hasil pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan
  - d) Pelaksanaan program perbaikan dan pengayaan

#### 4. Persiapan Sebelum Mengajar

Sebelum melakukan praktik pembelajaran, praktikan melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar. Selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

#### 5. Konsultasi dan Bimbingan

Agar kegiatan belajar mengajar berjalan dengan lancar, maka sebelum mengajar mahasiswa melakukan bimbingan dengan guru pembimbing tentang Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dan mengenai materi yang akan

disampaikan. Selain bimbingan tentang RPP, mahasiswa juga menanyakan materi yang belum dipahami dan pembuatan Buku Kerja Guru. Selain konsultasi dan bimbingan dengan guru pembimbing, juga konsultasi dan bimbingan dengan Dosen Pembimbing Lapangan dilakukan untuk mengetahui pengalaman-pengalaman kegiatan PPL sebelumnya dan pemecahan masalah yang mungkin muncul selama kegiatan PPL.

## **B. Pelaksanaan PPL/Magang III (Praktik Terbimbing)**

### **1. Praktik Mengajar Terbimbing**

#### **a. Analisis Kebutuhan**

Sebelum melakukan kegiatan PPL ada hal yang harus dipersiapkan yaitu administrasi guru. Ada beberapa perangkat yang sudah ada antara lain silabus, kalender pendidikan dan jadwal mengajar guru sehingga mahasiswa praktikan tinggal melengkapi beberapa perangkat yang harus ada pada buku administrasi guru. Berikut ini merupakan isi dari buku administrasi guru tersebut.

- 1) Kalender Pendidikan
- 2) Silabus
- 3) Jadwal mengajar guru
- 4) Program satu tahun
- 5) Perhitungan Jam Efektif
- 6) Program semester
- 7) RPP
- 8) Bahan Ajar
- 9) Daftar Buku/Modul Pegangan Guru dan Siswa
- 10) Agenda Kegiatan Guru
- 11) Daftar hadir siswa
- 12) Daftar nilai siswa
- 13) Penilaian Sikap
- 14) Penilaian Kepribadian
- 15) Buku catatan pembinaan siswa
- 16) Laporan prestasi siswa
- 17) Laporan hasil perbaikan
- 18) Kisi-kisi butir soal
- 19) Analisis hasil ulangan
- 20) Tingkat daya serap siswa
- 21) Pencapaian target kurikulum

Pembuatan RPP disusun berdasarkan program semester, materi dan tugas untuk evaluasinya. Penyesuaian RPP materi dan tugas untuk evaluasi maupun program semester tersebut dikarenakan karena agar nanti setelah PPL selesai, guru pengampu dapat meneruskan pelajaran tanpa mengurangi substansi yang ada.

b. Perencanaan PPL

Sebelum mengajar penulis melakukan bimbingan kepada guru pembimbing tentang RPP yang telah disusun dan kelengkapan yang lain agar kegiatan mengajar dapat berjalan dengan lancar, selain RPP penulis juga menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar siswa dan lembar penilaian.

c. Perencanaan Pembuatan RPP

Pelaksanaan kegiatan praktik pengalaman lapangan dimulai dengan pada tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016, sehingga diperlukan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) sebanyak 13 kali pertemuan efektif.

Hasil pembuatan RPP tersebut lebih lengkapnya terdapat pada lampiran.

d. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengalaman lapangan) dimulai tanggal 18 Juli 2016 sampai pada akhirnya penarikan tanggal 15 September 2016. Praktikan diberi amanat guna mengampu mata pelajaran Boga Dasar kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga Dasar kelas 2 dan X Patiseri pada semester gasal tahun ajaran 2016/2017. Materi yang disampaikan disesuaikan dengan silabus yang berlandaskan pada garis-garis besar program pendidikan (GBPP) dan kurikulum 2013, juga disesuaikan dengan susunan program pendidikan dan pelatihan keahlian masing-masing. Selama melaksanakan PPL ini terbagi menjadi :

1) Praktik mengajar terbimbing

Praktik mengajar terbimbing dilaksanakan pada pertemuan pertama, dimulai dengan pengenalan pada awal pertemuan, dimana guru pembimbing membuka kelas terlebih dahulu dan memperkenalkan mahasiswa praktikan kepada peserta didik serta mempersilahkan mahasiswa untuk mengampu kelas untuk pertemuan selanjutnya. Praktik mengajar terbimbing yaitu selama mengajar, mahasiswa dalam menyampaikan materi di depan kelas masih diamati oleh guru pembimbing. Maksud dari praktik terbimbing ini supaya guru pembimbing dapat melakukan pengamatan untuk mengetahui seberapa jauh kompetensi mahasiswa dalam penyampaian materi kepada peserta didik.

a) Praktik Mengajar Terbimbing

Guru Pembimbing :

- a. Memantau proses belajar-mengajar yang berlangsung pada saat mahasiswa melaksanakan kegiatan praktik mengajar.

- b. Memberi masukan dan feedback kepada mahasiswa mengenai metode pembelajaran dan teknik penguasaan kelas
- c. Membantu menjelaskan materi saat proses pembelajaran jika diperlukan.

Mahasiswa :

- a. Mempersiapkan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), materi yang akan diajarkan, media pembelajaran, dan lembar kerja siswa.
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan RPP kepada siswa selama proses belajar-mengajar.
- c. Membimbing siswa saat melakukan kegiatan praktik.
- d. Melakukan evaluasi pembelajaran.

b) Praktik Mengajar Mandiri

Praktik mandiri, yaitu bahwa adalah dalam memberikan materi kepada peserta didik, mahasiswa sudah tidak didampingi secara langsung, Adapun materi yang disampaikan dalam semester gasal ini adalah mengenai Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) dan Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa , tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,tehnik membuat santan kental dan cair).

Ibu Luki Pris Undarni dan Ibu Retno Sri Agustiawati sendiri selaku guru pembimbing memberikan kepercayaan penuh untuk mengelola kelas selama melaksanakan kegiatan PPL ini. Praktikan menargetkan 2 materi terpenuhi selama waktu PPL berlangsung.

Berikut ini adalah tabel matriks kegiatan PPL selama mengajar di kelas :

Tabel 3. Matriks Pelaksanaan Kegiatan PPL

No	Hari/Tanggal	Kelas	Jam ke	RPP ke	Catatan/Ket
1	Senin 25 Juli 2016	X JB 2	4 - 10		Pemberian Silabus tentang pelajaran boga Dasar dan memberikan gambaran kegiatan apa saja yang akan dilakukan pada pelajaran boga dasar selama 1 tahun
2	Rabu 27 Juli 2016	X JB 1	3- 9		Pemberian Silabus tentang pelajaran boga Dasar dan memberikan gambaran kegiatan apa saja yang akan dilakukan pada pelajaran boga

					dasar selama 1 tahun
3	Kamis 28 Juli 2016	X Patiseri	4 – 10		Pemberian Silabus tentang pelajaran boga Dasar dan memberikan gambaran kegiatan apa saja yang akan dilakukan pada pelajaran boga dasar selama 1 tahun
4	Senin 01 Agustus 2016	X JB 2	4 – 10	1	Pemberian materi Peralatan pengolahan makanan alat memasak dan pesawat memasak dan praktik identifikasi peralatan pengolah makanan
5	Rabu 03 Agustus 2016	X JB 1	3 – 9	1	Pemberian materi Peralatan pengolahan makanan alat memasak dan pesawat memasak dan praktik identifikasi peralatan pengolah makanan
6	Kamis 04 Agustus 2016	X Patiseri	4 – 10	1	Pemberian materi Peralatan pengolahan makanan alat memasak dan pesawat memasak dan praktik identifikasi peralatan pengolah makanan
7	Senin 08 Agustus 2016	X JB 2	4 - 10	1	Pemberian Pretest dan pengambilan nilai test alat secara kelompok dan individu
8	Rabu 10 Agustus 2016	X JB 1	3 - 9	1	Pemberian Pretest dan pengambilan nilai test alat secara kelompok dan individu
9	Kamis 11 Agustus 2016	X Patiseri	4 - 10	1	Pemberian Pretest dan pengambilan nilai test alat secara kelompok dan individu
10	Senin 15 Agustus 2015	X JB 2	4 -10	2	Praktik mengoperasikan dan pesawat memasak (oven, porses, microwave, blender, mikser, oven bawah)
11	Kamis 18 Agustus 2015	X Patiseri	4 -10	2	Praktik mengoperasikan memasak dan pesawat memasak (oven,

					proffer, blender, dough mixer, standart mixer, hand mixer)
12	Senin 22 Agustus 2016	X JB 2	4 – 10	3	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)
13	Rabu 24 Agustus 2016	X JB 1	3 – 9	2	Praktik mengoperasikan dan pesawat memasak (oven, porses, microwave, blender, mikser, oven bawah)
14	Kamis 25 Agustus 2015	X Patiseri	4 – 10	3	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)
15	Senin 29 Agustus 2015	X JB 3	4 - 10	4	Praktik penanganan dasar pengolahan makanan. Membuat air daun suji, abu merang, kinca gula merah, simple syrup, membuat santan, tehnik memarut kelapa
16	Rabu 31 Agustus 2015	X JB 1	4 – 10	3	Pemberian materi Penanganan dasar pengolahan makanan / (air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik membuat santan kental dan cair)
17	Kamis 1 September 2016	X Patiseri	4 -10	4	Praktik penanganan dasar pengolahan makanan. Membuat air daun suji, abu merang, kinca gula merah, simple syrup, membuat santan, tehnik memarut kelapa
18	Senin 5 September 2015	X JB 2	4 -10	5	Praktik aplikasi penanganan dasar pengolahan makanan. Membuat kelepon, bubur candi hijau, bubur sumsum, es sarang burung, es kopyor, bubur saren,



#### e. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi adalah proses penimbangan yang diberikan kepada nilai materi ataupun metode tertentu untuk tujuan atau maksud tertentu pula. Sedangkan penilaian adalah proses pengumpulan dan pengolahan informasi untuk mengukur pencapaian hasil belajar peserta didik (PP 19 Tahun 2005, pasal 1). Penimbangan tersebut dapat bersifat kualitatif maupun kuantitatif dengan maksud untuk memeriksa seberapa jauh materi atau metode tersebut dapat memenuhi tolak ukur yang telah ditetapkan.

Evaluasi pembelajaran yang digunakan yaitu dengan memberikan ujian tulis dan praktik. Ujian tersebut diberikan untuk mengetahui seberapa jauh materi yang dapat dipahami oleh para siswa. Di samping itu juga terdapat evaluasi dalam format wawancara yang mana akan terlihat dengan jelas kompetensi dan pemahaman dari masing-masing peserta didik.

## 2. Hasil PPL

### a. Hasil Kegiatan Observasi

Beberapa poin yang diamati pada saat observasi pembelajaran dikelas yang dilakukan di kelas X Patiseri, X Jasa Boga 1 dan X Jasa Boga 2 mata pelajaran boga dasar yang diampu oleh Ibu Luki Pris Undarni dan Ibu Retno Sri Agustiawati berkaitan dengan kegiatan belajar mengajar :

#### 1) Proses Pembelajaran

##### a) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dibuka, terlebih dahulu siswa melakukan doa bersama dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya secara serentak yang dikoordinir melalui *speaker* yang disediakan di masing-masing kelas. Setelah itu, guru melakukan presensi kehadiran siswa.

##### b) Penyajian Materi

Materi disajikan oleh guru dalam bentuk yang bervariasi. Materi dapat disajikan melalui media ajar *power point*, dalam bentuk *softcopy*, maupun dalam bentuk *hardcopy* (berupa modul atau *jobsheet*).

##### c) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan bervariasi , yaitu ceramah, diskusi dan Tanya jawab.

##### d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, digunakan juga Bahasa Jawa sebagai selingan agar guru lebih interaktif dengan siswa.

e) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa.

f) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas, tapi juga bergerak mendekati siswa. Selain itu, dalam menerangkan materi, guru juga menggunakan gerak tubuh agar siswa lebih tertarik dan cepat memahami materi yang disampaikan.

g) Cara Memotivasi siswa

Selama pembelajaran, guru banyak memotivasi siswa secara langsung maupun secara tidak langsung melalui cerita-cerita yang disampaikan untuk meningkatkan dan memotivasi siswa untuk giat belajar.

h) Teknik Bertanya

Guru sesekali memberikan pertanyaan kepada siswa untuk memancing pengetahuan siswa terhadap materi yang akan disampaikan. Selain itu, guru juga sesekali bertanya untuk mengetahui pemahaman siswa akan materi yang dipelajari.

i) Teknik penguasaan Kelas

Guru menguasai kelas dengan sangat baik. Guru dapat mengkondisikan siswa untuk serius selama proses pembelajaran. Guru juga dapat mengkondisikan kelas dalam suasana santai saat selingan pelajaran.

j) Penggunaan Media

Saat proses pembelajaran, guru menggunakan media seperti whiteboard dan LCD.

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Dalam mengevaluasi hasil belajar siswa, guru memberikan pertanyaan-pertanyaan dalam kelas dan memberikan tugas yang dikerjakan siswa di rumah.

l) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *me-review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan gambaran apa saja yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

2). Perilaku Siswa

a) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

Di dalam kelas umumnya siswa dalam suasana kondusif untuk belajar. Beberapa siswa mungkin bersikap tidak memperhatikan dan rebut namun dapat segera diatasi oleh guru agar kembali kondusif.

b) Perilaku Siswa di Luar Kelas

Di luar kelas, siswa bersikap aktif namun tetap santun dan menghormati guru.

a. Hasil Pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

1) RPP No 1 pertemuan ke-1 dan 2

Pertemuan pertama dan kedua diharapkan siswa dapat memahami materi peralatan pengolahan makanan (peralatan memasak dan pesawat memasak) dengan benar. Setelah pemberian materi peserta didik melakukan praktik mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan (alat memasak) dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui apa kegunaan peralatan pengolahan makanan. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan peralatan memasak.

2) RPP No 1 pertemuan ke-3

Pertemuan ketiga diharapkan siswa dapat praktik mengoperasikan perlengkapan dan pesawat memasak (permesin, oven, blender, mixer, proffer, microwave, timbangan digital) dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara memperlakukan perlengkapan dan pesawat memasak tersebut saat digunakan maupun disimpan. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, dan penugasan (problem solving), sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan peralatan memasak.

3) RPP No 2 pertemuan ke-4

Pertemuan keempat diharapkan siswa dapat memahami materi Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair). Setelah pemberian materi peserta didik melakukan praktik pembuatan air daun suji dengan benar. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui bagaimana cara mengaplikasikan penanganan bahan makanan tersebut pada makanan yang akan diolah. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode, ceramah plus, diskusi, kooperatif, penugasan (problem solving), dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan bahan dan alat untuk praktik.

4) RPP No 2 pertemuan ke-5

Pertemuan kelima siswa diharapkan dapat melakukan praktik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca gula merah, simple syrup, santan, parutan kasar dan parutan halus dengan benar dan diaplikasikan pada pertemuan minggu depan pada produk kue Indonesia. Selain itu peserta didik diharapkan dapat mengetahui

bagaimana cara mengaplikasikan penanganan bahan makanan tersebut pada makanan yang akan diolah. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode penugasan (problem solving) dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan bahan dan alat untuk praktik.

5) RPP No 2 pertemuan ke-6

Pertemuan kelima siswa diharapkan dapat melakukan praktik aplikasi penanganan dasar pengolahan makanan pembuatan produk kue Indonesia seperti kelepon, bubur saren, bubur sumsum, es sarang burung, bubur candil pandan hijau, es kopyor sintesis, kolak pisang dan ubu, kue talam angka. Materi pembelajaran yang disampaikan dengan metode penugasan (problem solving) dan kerja kelompok, sedangkan media yang digunakan adalah laptop, LCD, papan tulis dan bahan dan alat untuk praktik.

b. Hasil Kegiatan Pembelajaran

- 1) Pertemuan ke 1 kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan Patiseri (Senin 1, 3 dan Kamis 4 Agustus 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan pertama, Praktikan membuka pelajaran dengan berdoa, kemudian memberikan apersepsi kepada siswa tentang materi peralatan pengolahan makanan. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan mengamati gambar peralatan pengolahan makanan untuk didiskusikan kepada anggota kelompok, pada saat berdiskusi siswa melakukan kegiatan bertanya kepada praktikan dan praktikan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Setelah kegiatan diskusi selesai, siswa diminta untuk membuat *resume* atau hasil diskusi. . Setelah semua siswa selesai, kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat dan kuis untuk menilai keaktifan siswa kemudian berdoa.

- 2) Pertemuan ke 2 kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan Patiseri (Senin 8, 10 dan Kamis 11 Agustus 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan kedua, para siswa melakukan pretest tertulis dan ujian lisan peralatan memasak ( pesawat memasak dan perlengkapan memasak). Untuk mengukur pengetahuan siswa dan sebagai pengambilan nilai praktikan terhadap pemahaman materi siswa, praktikan menguji siswa satu persatu untuk mengidentifikasi peralatan pengolahan makanan dengan media alat masak asli yang tersedia di laboratorium kemudian siswa diminta menyebutkan nama dan kegunaan alat kemudian di akhir pembelajaran praktikan memberikan soal untuk dikerjakan secara individu kemudian dikerjakan dengan batas waktu, setelah itu soal dibahas bersama, untuk mengetahui pemahaman siswa secara garis besar, kemudian soal

dibawa pulang oleh praktikan untuk dievaluasi di rumah. Pada saat kegiatan praktik tersebut praktikan mengambil nilai dari setiap siswa. Setelah itu kegiatan ditutup dengan memberikan penugasan siswa untuk membawa perlengkapan dan ketentuan praktik (celemek, serbet dan korek) untuk minggu depan kemudian dilanjutkan dengan berdoa.

3) Pertemuan ke 3 kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan Patiseri (15, 18, dan 24 Agustus 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan ketiga, para siswa melakukan praktik pengoperasian peralatan memasak (pesawat memasak dan perlengkapan memasak) yaitu memperlakukan tabung gas (membuka menutup, memasang regulator), pannes, oven bawah, oven pastry, microwave, blender, mixer, planetary mixer, proofing, timbangan digital dan timbangan manual. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa di depan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan korek) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya. Pelaksanaan praktik dengan cara mengambil 1 perwakilan kelompok untuk diberikan pengetahuan bagaimana cara mengoperasikan setiap alat yang akan dipraktikkan sampai benar-benar mampu mengoperasikan alat tersebut. Setelah semua perwakilan kelompok dinilai mampu mengoperasikan alat tersebut barulah setiap perwakilan kelompok mengajarkan kepada anggota kelompok lain. Pada saat kegiatan tersebut praktikan mengawasi dan membimbing. Kemudian setelah kegiatan itu selesai dan anggota kelompok dari setiap perwakilan kelompok mampu mengoperasikan alat dilakukan test praktik individu untuk diambil nilai dan evaluasi praktikan. Siswa yang tidak melakukan praktik dikondisikan untuk mengerjakan tugas portofolio. Setelah semua siswa selesai melakukan praktik, kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat dan kuis untuk menilai keaktifan siswa kemudian berdoa.

4) Pertemuan ke 4 kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan Patiseri (22, 25 Agustus dan 1 September 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan ke empat, praktikan menyampaikan materi secara teori. Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa, teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut, teknik membuat santan kental dan cair) beserta berbagai aplikasi pada produk kue Indonesia. Kegiatan pertama praktikan membuka dengan berdoa, memberikan apersepsi, kemudian memberikan penjelasan dengan berbagai

penanganan dasar pengolahan yang ada dengan media powerpoint sambil memotivasi siswa dengan memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengungkapkan pengetahuannya tentang materi penanganan dasar pengolahan makanan. Kemudian siswa diminta berdiskusi kelompok membuat resume tentang materi penanganan dasar pengolahan makanan dan aplikasinya. Untuk mengukur pengetahuan siswa dan sebagai pengambilan nilai praktikan terhadap pemahaman materi siswa, praktikan memberikan soal untuk dikerjakan secara individu kemudian dikerjakan dengan batas waktu, setelah itu soal dibahas bersama, untuk mengetahui pemahaman siswa secara garis besar, kemudian soal dibawa pulang oleh praktikan untuk dievaluasi di rumah. Setelah evaluasi praktikan memberikan kesimpulan tentang apa yang telah dipelajari pada pertemuan ini, kemudian menyampaikan tentang materi pertemuan selanjutnya yaitu praktik penanganan dasar pengolahan makanan, menjelaskan resep, langkah-langkah membuat lembar persiapan, gambaran alur praktikum kemudian diakhiri dengan berkemas dan berdoa.

#### 5) Pertemuan ke 5 kelas X Jasa Boga 2 dan Patiseri (29 dan 31 Agustus 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan ke lima, praktikan menyampaikan materi Penanganan dasar pengolahan makanan (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, tehnik memarut kelapa, tehnik menangani kelapa muda agar mudah diparut, tehnik membuat santan kental dan cair) kemudian melakukan kegiatan praktik membuat air daun suji, abu merang, kinca gula merah, simple syrup, santan, berbagai parutan kelapa. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa didepan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet dan korek) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya dan memasuki kelas untuk mengamati materi yang dijelaskan praktikan menggunakan media LCD. Setelah itu siswa diminta untuk membentuk kelompok dan mengamati gambar dan materi yang ditayangkan di LCD untuk didiskusikan kepada anggota kelompok, pada saat berdiskusi siswa melakukan kegiatan bertanya kepada praktikan dan praktikan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Setelah kegiatan teori tersebut selesai, siswa melakukan kegiatan praktik kelompok (setiap kelas terdiri 16 kelompok dengan jumlah per kelompok 2 orang) membuat air daun suji, abu merang, kinca gula merah, simple syrup, santan, berbagai parutan kelapa berdasarkan *job sheet* yang telah diberikan praktikan pada saat pertemuan sebelumnya. Setelah kegiatan praktik selesai, tiap-tiap kelompok diminta mempresentasikan didepan kelas

dengan menjelaskan alat dan bahan yang digunakan, prosedur pembuatannya, kesulitan-kesulitan yang, kriteria hasil yang didapat. Kemudian siswa lain diminta mengajukan pertanyaan atau memberikan pendapat dan sanggahan. Setelah itu hasil tiap kelompok dievaluasi dengan cara membandingkan dengan hasil tiap-tiap kelompok agar diketahui kriteria mana yang paling bagus dan sesuai dengan standar. Setelah evaluasi praktikan memberikan nilai pada masing-masing kelompok. Untuk mengukur pengetahuan siswa dan sebagai pengambilan nilai praktikan terhadap pemahaman materi siswa, praktikan memberikan soal untuk dikerjakan secara individu kemudian dikerjakan dengan batas waktu, setelah itu soal dibahas bersama, untuk mengetahui pemahaman siswa secara garis besar, kemudian soal dibawa pulang oleh praktikan untuk dievaluasi di rumah. Kegiatan ditutup dengan bersih-bersih dan pengkondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian praktikan menyampaikan tentang materi pertemuan selanjutnya yaitu praktik aplikasi penanganan dasar pengolahan makanan, menjelaskan resep, langkah-langkah membuat lembar persiapan, gambaran alur praktik. Kemudian diakhiri dengan berkemas dan berdoa.

#### 6) Pertemuan ke 6 X Jasa Boga 2 (Senin 5 September 2016)

Pada praktik mengajar pertemuan ke enam, para siswa melakukan praktik aplikasi penanganan dasar pengolahan makanan kedalam kue Indonesia yaitu kelepon, bubur saren, bubur sumsum, es sarang burung, bubur candil pandan hijau, es kopyor sintesis, kolak pisang dan ubu, kue talam angka. Kegiatan pertama sebelum memasuki kelas adalah mengkondisikan siswa didepan kelas berbaris berkelompok untuk melakukan cek penugasan yang diberikan (membawa celemek, serbet) serta menilai *grooming* standar siswa (kuku jari dan sepatu), kemudian berdoa setelah itu melakukan apersepsi materi dan menyampaikan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Barulah setiap siswa diperiksa penugasan dan *grooming* standarnya dan memasuki kelas. Sebelum kegiatan praktik dimulai para siswa dikondisikan untuk menyiapkan semua alat dan bahan yang sudah dituliskan didalam *jobsheet*. Barulah kegiatan praktikum dimulai praktikan mengawasi siswa dan membantu jika siswa mendapat kesulitan. Setelah kegiatan praktik selesai, produk tiap kelompok dievaluasi dengan cara membandingkan dengan hasil tiap-tiap kelompok agar diketahui kriteria produk mana yang paling bagus dan sesuai dengan standar. Setelah evaluasi praktikan memberikan nilai pada masing-masing kelompok. Kegiatan ditutup dengan bersih-bersih dan pengkondisian bahan sisa, sampah, bak cuci, mengepel dan menyapu yang mana tiap tugas telah dibagi oleh praktikan. Kemudian berkemas dan berdoa.

### **C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi**

Pelaksanaan kegiatan PPL mata pelajaran Boga Dasar yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta dapat berjalan dengan cukup baik. Dari pelaksanaan praktik mengajar yang telah dilakukan, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata mengenai suasana belajar-mengajar dimana mahasiswa berperan sebagai seorang guru. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman mengenai permasalahan-permasalahan yang mungkin terjadi dalam kegiatan pembelajaran dan solusi untuk menangani permasalahan tersebut.

#### **1. Hasil Pelaksanaan Program**

Hasil yang diperoleh mahasiswa selama melaksanakan kegiatan praktik mengajar antara lain :

- a. Mahasiswa dapat memperoleh dan memahami hal-hal menyangkut pelaksanaan kegiatan belajar-mengajar dan teknik penguasaan kelas.
- b. Mahasiswa dapat mempelajari cara menyusun RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang baik untuk setiap pertemuan.
- c. Mahasiswa mempelajari cara mengorganisir materi yang akan disampaikan kepada siswa.
- d. Mahasiswa mendapatkan pengalaman keterampilan mengajar, seperti pengelolaan kelas, cara mengajar yang baik, kemampuan interaksi yang baik dengan siswa, pengelolaan waktu, pemanfaatan fasilitas dalam proses belajar-mengajar, penugasan siswa, dan evaluasi belajar siswa.
- e. Mahasiswa mempelajari berbagai metode belajar yang dapat digunakan dalam proses belajar-mengajar agar siswa tidak merasa bosan.

#### **2. Hambatan Pelaksanaan Program**

- a. Masih ada beberapa siswa yang kurang aktif atau tidak memperhatikan dalam proses belajar-mengajar.
- b. Kemampuan pemahaman siswa yang berbeda antara satu dengan yang lainnya sehingga penyampaian materi harus dilakukan secara berulang-ulang.
- c. Beberapa siswa tidak dapat kondusif pada saat kegiatan belajar-mengajar (rebut) sehingga mengganggu siswa lainnya.

#### **3. Refleksi**

Secara umum, kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa berjalan dengan cukup baik. Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman bagaimana



menjadi seorang guru dan melaksanakan kegiatan pembelajaran. Tidak hanya melaksanakan kegiatan pembelajaran, mahasiswa juga memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menyusun perangkat pembelajaran, mulai dari RPP, materi ajar dan media pembelajaran. Disamping itu, mahasiswa juga dapat mengembangkan kompetensi kepribadian yang dimiliki, agar dapat lebih bertanggungjawab, disiplin, bekerjasama dengan baik sehingga dapat menjadi seorang guru yang baik di kemudian harinya.

Hambatan-hambatan yang ada pada saat pelaksanaan kegiatan praktik mengajar tidak dapat dijadikan alasan ketidakefektifan suatu proses pembelajaran. Sebagai seorang calon pendidik, mahasiswa harus mampu memikirkan solusi-solusi untuk mengatasi hambatan-hambatan tersebut. Kerjasama yang baik antar pihak terkait (mahasiswa, guru pembimbing, siswa dan sekolah) dapat meminimalisir hambatan yang ada bahkan menghilangkan kemungkinan adanya hambatan-hambatan selama proses belajar mengajar.

## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari serangkaian pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai tanggal 18 Juli 2016 samapi 15 September 2016 dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mempraktikkan dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh selama di bangku perkuliahan dalam lingkungan pendidikan (sekolah) melalui kegiatan praktik mengajar.
2. Kegiatan PPL menambah pengalaman dan wawasan mahasiswa terutama dalam kegiatan belajar-mengajar dan adminisitrasi guru.
3. Dengan adanya kegiatan PPL, mahasiswa dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki untuk menjadi seorang guru yang meliputi kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi sosial dan kompetensi professional.
4. Hambatan-hambatan yang ada selama kegiatan PPL dapat menambah wawasan mahasiswa mengenai permasalahan yang mungkin terjadi selama proses belajar-mengajar dan solusi yang dapat diambil untuk menangani hambatan-hambatan tersebut.
5. Proses dan hasil dari kegiatan praktik mengajar (PPL) tidak terlepas dari kerjasama antar berbagai pihak, yaitu mahasiswa, guru pembimbing dan siswa.

#### **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai 18 Juli hingga 15 September 2016, berikut adalah beberapa saran yang dapat diberikan oleh mahasiswa demi meningkatkan keberhasilan yang akan datang.

##### **1. Bagi Sekolah**

- a. Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan pihak UNY maupun mahasiswa KKN-PPL yang telah terjalin selama ini sehingga akan menimbulkan hubungan timbal baik yang saling menguntungkan.
- b. Meningkatkan kepedulian sekolah terhadap PPL dan terhadap program PPL yang telah disepakati yang sekiranya bermanfaat sebaiknya ditindaklanjuti oleh pihak sekolah.
- c. Peningkatan komunikasi dan koordinasi antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL agar tercipta suasana yang kondusif dalam pelaksanaan PPL.

## **2. Bagi Mahasiswa yang Akan Datang**

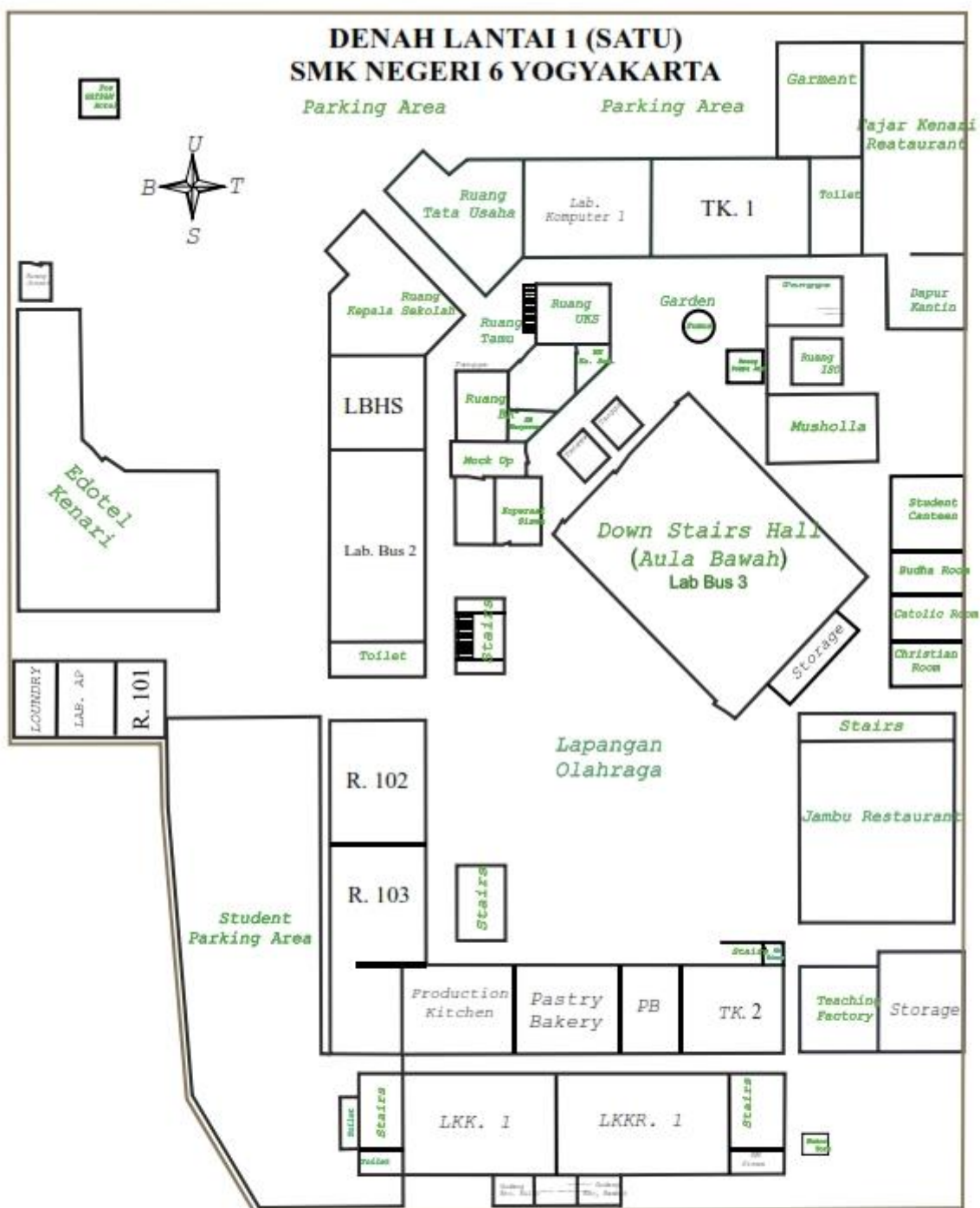
- a. Perumusan program PPL harus sebaik mungkin, lebih baik lagi jika dalam perumusan program dikonsultasikan dengan pihak sekolah atau dengan guru pembimbing. Hal yang penting adalah program yang dilakukan dapat bermanfaat dan sesuai dengan kebutuhan sekolah
- b. Dalam perumusan program harus dipertimbangkan secara matang. Pertimbangkan factor manfaat, waktu, dana, SDM dengan sebaik-baiknya. Setiap program kerja yang telah disusun dan direncanakan sebaiknya dapat dilaksanakan tanpa terkecuali.
- c. Konsultasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan atau dengan Koordinator KKN-PPL jika ada permasalahan yang belum dapat diselesaikan.
- d. Dalam pelaksanaan kegiatan praktik mengajar, mahasiswa sebaiknya benar-benar memahami tugasnya, meliputi penyusunan perangkat mengajar, penyusunan materi, media pembelajaran, hingga pembuatan Buku Kerja Guru.
- e. Rasa kesetiakawanan, solidaritas, dan kekompakan dalam satu tim hendaknya dijaga sampai kegiatan PPL berakhir.

## **DAFTAR PUSTAKA**

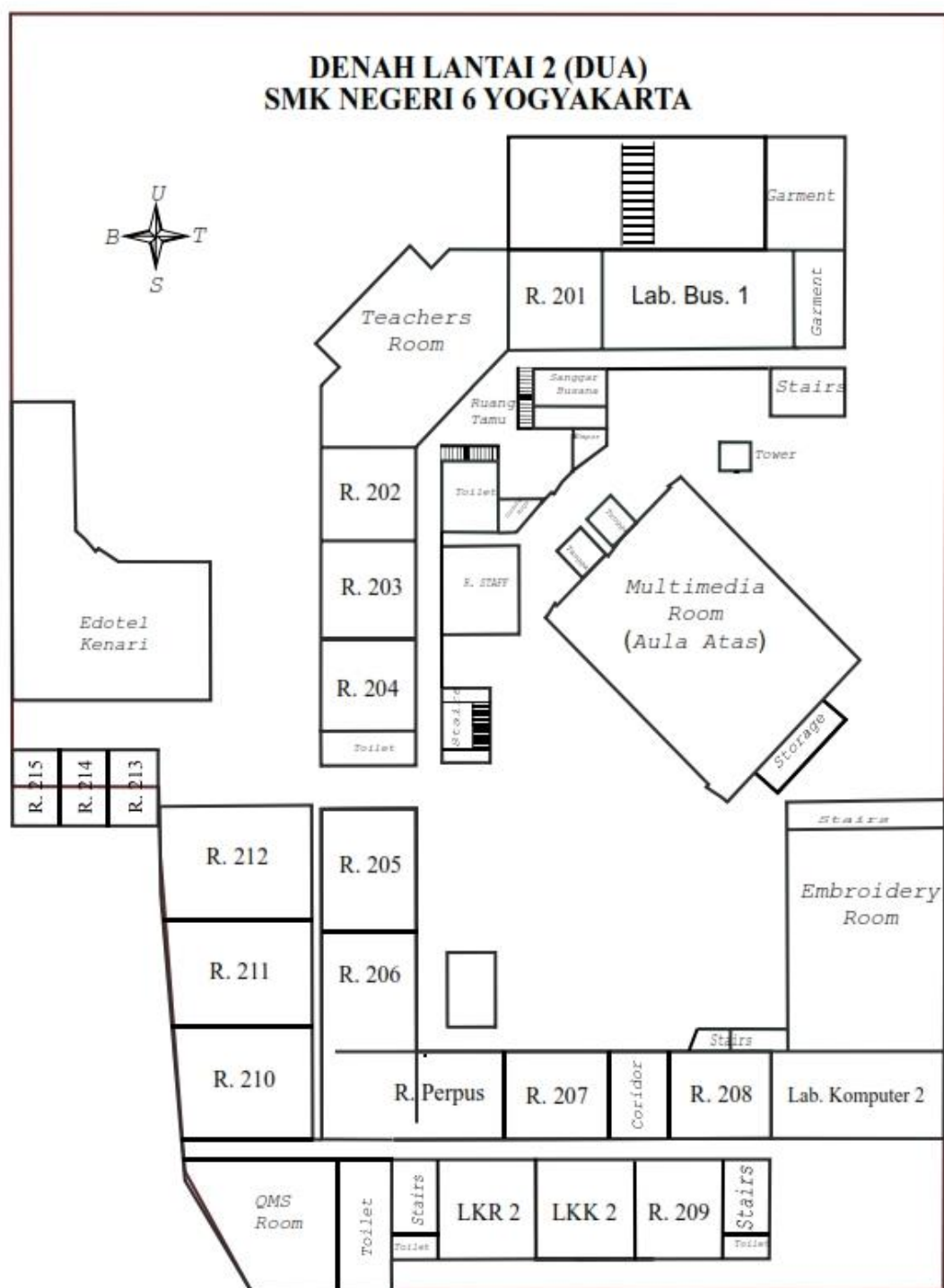
Tim PP PPL dan PKL. 2015. *Panduan PPL/MAGANG III*. 2015. Yogyakarta : PP PPL dan PPL. Universitas Negeri Yogyakarta.

Tim PP PPL & PKL. 2015. *Panduan Pengajaran Mikro* 2015. Yogyakarta : PP PPL & PKL. Universitas Negeri Yogyakarta.

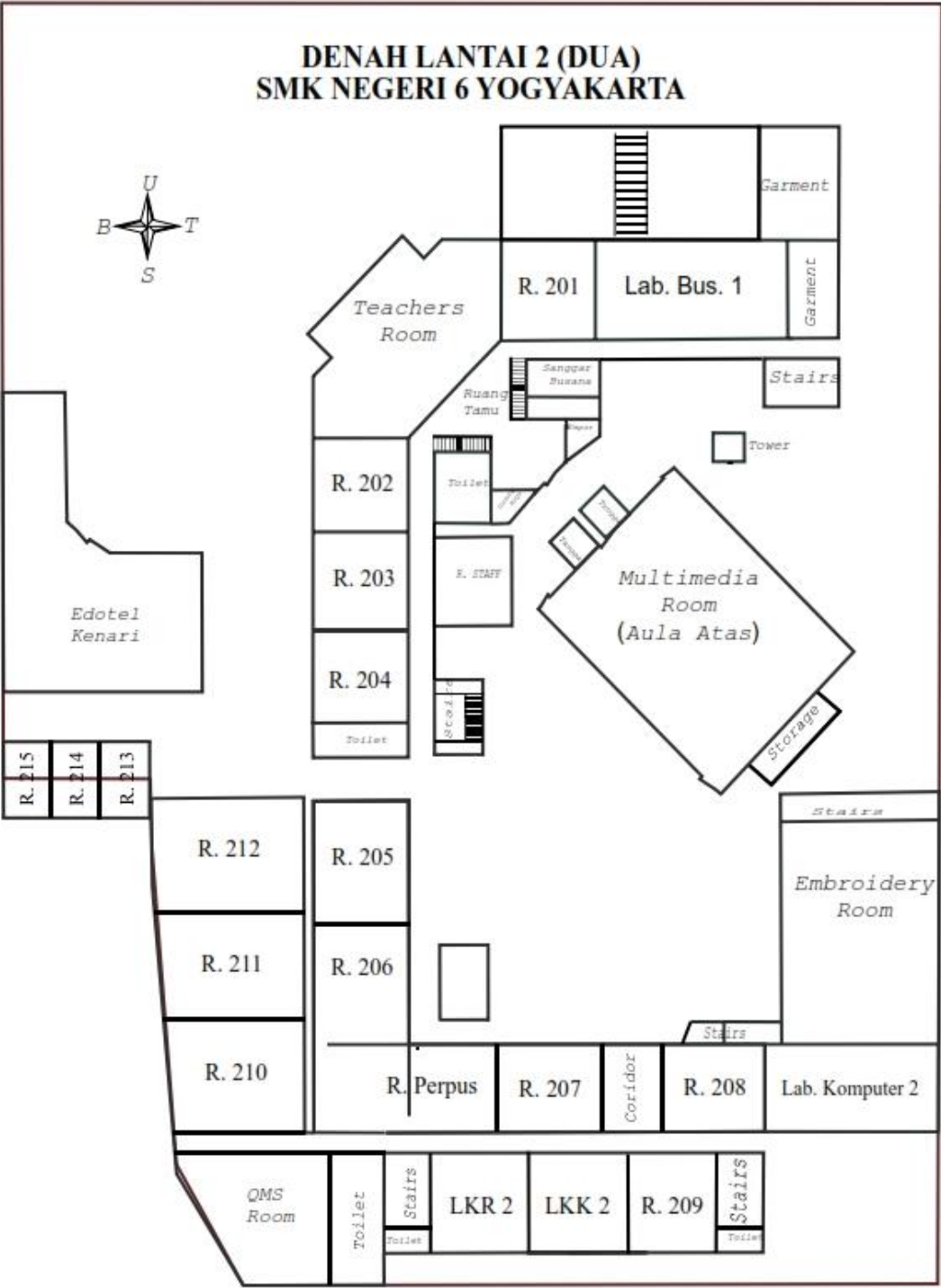
# LAMPIRAN



Gambar 1. Denah Lantai 1 SMK Negeri 6 Yogyakarta



Gambar 2. Denah Lantai 2 SMK Negeri 6 Yogyakarta



Gambar 3. Denah Lantai 3 SMK Negeri 6 Yogyakarta





Gambar 4. Suasana pada saat Siswa sedang melakukan Praktik Dasar Pengolahan Makanan



Gambar 5. Suasana pada saat Siswa sedang melakukan Praktik Dasar Pengolahan Makanan



Gambar 6. Hasil Praktik Dasar Pengolahan Makanan (Memarut kelapa)



Gambar 7. Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan





Gambar 8. Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan (Bubur Sumsum, Bubur Candil Pandan Ijo)



Gambar 9. Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan ( Es Kopyor Sintetis)



Gambar 10. Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan  
(Es Sarang Burung)



Gambar 11. Hasil Praktik Pengaplikasian Dasar Pengolahan Makanan  
( Kue Talam Nangka)



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 18 Juli 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
\		Penerjuanan mahasiswa PPPL UNY kepada SMK Negeri 6 Yogyakarta	Mahasiswa PPL diterima secara simbolik oleh Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Kurikulum	Tidak ada	Tidak ada
		Bimbingan	Mahasiswa berkonsultasi mengenai pembagian mata pelajaran	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 19 Juli 2016	Guru piket	Menjaga HP yang dikumpulkan siswa	Tidak ada	Tidak ada
		Bimbingan	Mahasiswa berkonsultasi dengan	Belum mengerti	Konsultasi lebih



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			guru pembimbing mengenai mata pelajaran Boga Dasar serta instrument pembelajaran yang akan digunakan	tentang instrument pembelajaran yang akan digunakan	lanjut dengan guru pembimbing
3	Rabu, 20 Juli 2016	Persiapan pameran jurusan jasa M boga	Membantu persiapan pameran jurusan jasa boga untuk kegiatan orientasi siswa baru di restoran dan Edotel	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 21 Juli 2016	Persiapan pameran jurusan jasa M boga	Membantu persiapan pameran jurusan jasa boga untuk kegiatan orientasi siswa baru di restoran dan Edotel	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 22 Juli 2016	Kegiatan sosial	Membantu kegiatan packing di unit produksi jasa boga	Tidak Ada	Tidak Ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 25 Juli 2016	Mendampingi siswa dikelas	Mahasiswa mengetahui kelas pada saat dikelas	Tidak ada	Tidak ada
		Bimbingan	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi yang akan disampaikan	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 26 Juli 2016	Guru piket	Menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam buku	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 27 Juli 2016	Mendampingi siswa dikelas	Mahasiswa mengetahui kelas pada saat dikelas	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 28 Juli 2016	Mendampingi siswa dikelas	Mahasiswa mengetahui kelas	Tidak Ada	Tidak Ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			pada saat dikelas		
		Membuat Handout	Untuk materi penunjang kegiatan pembelajaran	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 29 Juli 2016	Guru piket	Menjaga didepan ruang guru jika ada siswa yang akan menyimpan atau menitipkan handphonenya dan mendata infak kelas	Tidak Ada	Tidak Ada

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti  
NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 01 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar kelas X Jasa Boga 2	Mahasiswa mengajar siswa dengan didampingi guru pembimbing	Tidak ada	Tidak ada
		Bimbingan	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi yang akan disampaikan	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 02 Agustus 2016	Guru piket	Menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam buku	Tidak ada	Tidak ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			Mendampingi siswa dikelas, karena guru yang mengampuh mata pelajaran tersebut ada kepentingan	Tidak Ada	Tidak ada
3	Rabu, 03 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Mahasiswa mengajar siswa dengan didampingi guru pembimbing	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 04 Agustus 2016	Mengajar kelas X Patiseri	Mahasiswa mengajar siswa dengan didampingi guru pembimbing	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 05 Agustus 2016	Guru Piket	Menjaga didepan ruang guru jika ada siswa yang akan menyimpan atau menitipkan handphonenya dan mendata infak kelas	Tidak Ada	Tidak Ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta  
GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI  
NO. MAHASISWA : 13511241006  
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 08 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar siswa kelas X Jasa Boga 2	Mahasiswa memberikan ujian kepada siswa serta memberikan evaluasi kepada siswa	Tidak ada	Tidak ada
		Bimbingan	Mahasiswa berkonsultasi mengenai materi yang akan disampaikan	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 09 Agustus 2016	Guru piket	Menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam	Tidak ada	Tidak ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			buku		
3	Rabu, 10 Agustus 2016	Mengajar siswa kelas X Jasa Boga 1	Mahasiswa memberikan ujian kepada siswa serta memberikan evaluasi kepada siswa	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 11 Agustus 2016	Mengajar siswa kelas X Patiseri	Mahasiswa memberikan ujian kepada siswa serta memberikan evaluasi kepada siswa	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 12 Agustus 2016	Guru Piket	Menghitung atau mengecek buku di perpustakaan dan mengecek buku	Tidak Ada	Tidak Ada

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiswa,

Tria Vindyastuti  
NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 15 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar siswa kelas X Jasa Boga 2	Mahasiswa memberikan penjelasan tentang cara mengoperasikan alat ( mixer, blender, timbangan mekanik, blender digital, oven, gas, dan kompor atau pesawat memasak	Tidak ada	Tidak ada
		Mengerjakan administrasi guru	Menghitung jumlah jam	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 16 Agustus 2016	Guru piket	Bersalaman dengan siswa dan	Tidak ada	Tidak ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			guru, dan dilanjutkan piket di depan ruang guru jika ada siswa yang akan mengumpulkan HP dan mengambil HP		
3	Rabu, 17 Agustus 2016	Upacara 17 Agustus	Mengikuti kegiatan upacara memperingati 17 agustus di SMK N 6 Yogyakarta	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 18 Agustus 2016	Membuat administrasi	Membantu membuat administrasi guru pembimbing	Tidak Ada	Tidak Ada
		Mengajar kelas X Patiseri	Mahasiswa memberikan penjelasan tentang cara mengoperasikan alat ( mixer, blender, timbangan mekanik, blender digital, oven, gas, dan kompor atau pesawat memasak	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 19 Agustus 2016	Guru Piket	Bersalaman dengan siswa dan guru, dan dilanjutkan piket di depan ruang guru jika ada siswa yang akan mengumpulkan HP	Tidak Ada	Tidak Ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			dan mengambil HP		
--	--	--	------------------	--	--

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 22 Agustus 2016	Guru Piket	Bersalaman di pagi hari dengan siswa dan guru	Tidak Ada	Tidak Ada
		Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar siswa kelas X Jasa Boga 2	Mahasiswa memberikan penjelasan tentang cara Penanganan bahan dasar makanan	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 23 Agustus 2016	Guru piket	Bersalaman di pagi hari dengan siswa dan guru dilanjutkan menjaga perpustakaan jika ada	Tidak ada	Tidak ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			siswa yang akan meminjam buku		
			Mengecap buku dan memberi nomor buku	Tidak Ada	Tidak Ada
3	Rabu, 24 Agustus 2016	Mengajar siswa kelas X Jasa Boga 1	Mahasiswa memberikan penjelasan tentang cara mengoperasikan alat ( mixer, blender, timbangan mekanik, blender digital, oven, gas, dan kompor atau pesawat memasak	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 25 Agustus 2016	Mengajar siswa kelas X Patiseri	Mahasiswa memberikan penjelasan tentang cara Penanganan bahan dasar makanan	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 26 Agustus 2016	Guru Piket	Bersalaman di pagi hari dengan siswa dan guru dilanjutkan menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam buku	Tidak Ada	Tidak Ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			Mengecap buku dan memberi nomor buku	Tidak Ada	Tidak Ada
--	--	--	--------------------------------------	-----------	-----------

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti  
NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 29 Agustus 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar siswa kelas X jasa Boga 2	Mahasiswa menjelaskan dan mempraktikkan serta menjelaskan kegiatan yang akan dipraktikkan dan mengawasi serta menilai dan mengevaluasi	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 30 Agustus 2016	Guru piket	Salaman di pagi hari dan dilanjutkan piket didepan ruang guru	Tidak ada	Tidak ada
3	Rabu, 31 Agustus 2016	Mengajar kelas X Jasa Boga 1	Mahasiswa memberikan	Tidak Ada	Tidak Ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			penjelasan tentang cara Penanganan bahan dasar makanan		
4	Kamis, 01 September 2016	Mengajar siswa kelas X Patiseri	Mahasiswa menjelaskan dan mempraktikkan serta menjelaskan kegiatan yang akan dipraktikkan dan mengawasi serta menilai dan mengevaluasi	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 02 September 2016	Guru piket	Salaman di pagi hari dan dilanjutkan piket didepan ruang guru	Tidak Ada	Tidak Ada

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti  
NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta  
GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI  
NO. MAHASISWA : 13511241006  
FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA  
DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 05 September 2016	Upacara Bendera Hari Senin	Upacara dilaksanakan di lapangan SMK N 6 Yogyakarta	Tidak ada	Tidak ada
		Mengajar kelas X JB 2	Mahasiswa menjelaskan kegiatan yang akan dipraktikkan dan mengawasi serta menilai dan mengevaluasi	Tidak ada	Tidak ada
2	Selasa, 06 September 2016	Guru piket	Bersalaman dan dilanjutkan menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam buku	Tidak ada	Tidak ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

			Mengecap dan memberi nomor pada buku	Tidak Ada	Tidak Ada
3	Rabu, 07 September 2016	Guru piket	Piket didepan ruang guru, mendata HP siswa yang dikumpulkan	Tidak Ada	Tidak Ada
4	Kamis, 08 September 2016	Guru piket	Piket didepan ruang guru, mendata HP siswa yang dikumpulkan	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Jumat, 09 September 2016	Guru piket	Bersalaman dan dilanjutkan menjaga perpustakaan jika ada siswa yang akan meminjam buku	Tidak Ada	Tidak Ada
			Mengecap dan memberi nomor pada buku	Tidak Ada	Tidak Ada





## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu Ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Selasa, 13 September 2016	Guru piket	Bersalaman dengan siswa dan guru dilanjutkan dengan piket didepan ruang guru	Tidak ada	Tidak ada
2	Rabu, 14 September 2016	Administrasi	Merekap nilai kelas X Jasa Boga 1, X Jasa Boga 2 dan X patiseri	Tidak Ada	Tidak Ada
3	Kamis, 15 September 2016	Penarikan Mahasiswa PPL	Ditarik secara resmi oleh dosen pamong	Tidak Ada	Tidak Ada



## LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

---

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006



Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA : TRIA VINDYASTUTI

MAHASISWA : 13511241006

NO. MAHASISWA : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

FAK/JUR/PRODI : Dr. Badraningsih L, M.Kes

DOSEN  
PEMBIMBING[illegible]



Universitas Negeri Yogyakarta

[illegible]





## LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

Universitas Negeri Yogyakarta

No	Kegiatan PPL	Minggu Ke									Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	
6.	Pembuatan Laporan PPL		2					5	1	5	13
	TOTAL JAM										338,5

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti  
NIM. 13511241006



**PROGRAM TAHUNAN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Komp. Keahlian : Jasa Boga  
Kelas : X  
Semester : Genap  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER	KOMPETENSI INTI/ SK / KD	JUMLAH JAM PEMBELAJARAN	KETERANGAN
Genap	3.5 Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman. 3.5.1 <i>Garnish</i> makanan 3.5.2 <i>Garnish</i> minuman	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.5 Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	1 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.6 mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dan bungkus daun 3.6.1 Alas hidangan dari lipatan daun 3.6.2 Bungkus makanan dari daun	2x 7 x 45 menit	Teori
	4.6 Membuat alas hidangan dari lipatan daun	2x 7 x 45 menit	Praktik
	3.7 Mendeskripsikan jenis karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayur 3.7.1 Wadah hidangan dari sayuran 3.7.2 Wadah hidangan dari buah	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.7 Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	2 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.8 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada 3.8.1 Bumbu dasar putih 3.8.2 Bumbu dasar kuning 3.8.3 Bumbu dasar merah 3.8.4 Bumbu dasar oranye/jingga	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	4 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.9 Menganalisis berbagai sambal pada makanan	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.9 Membuat sambal pada masakan Indonesia	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	<b>Jumlah Jam Pelajaran</b>	<b>18 x 7 x 45 menit</b>	

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006



## PROGRAM TAHUNAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Komp. Keahlian : Jasa Boga  
Kelas : X  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER	KOMPETENSI INTI/ SK / KD	JUMLAH JAM PEMBELAJARAN	KETERANGAN
Genap	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	1 x 7 x 45 menit	Teori
	3.1.1 Alat masak		
	3.1.2 Pesawat memasak		
	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	2 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.2 Menjelaskan berbagai penganan dasar pengolahan makanan	2x 7 x 45 menit	Teori
	3.2.1 Pembuatan air daun suji		
	3.2.2 Pembuatan Abu merang		
	3.2.3 Pembuatan kinca		
	3.2.4 Pembuatan sirup gula		
	3.2.5 Teknik memarut kelapa		
	3.2.6 Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut		
	4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	1 x 7 x 45 menit	Teori
	3.3.1 Potongan bahan makanan nabati		
	3.3.2 Potongan bahan makanan hewani		
	4.3 Membuat potongan bahan makanan	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan	2 x 7 x 45 menit	Teori
	3.4.1 Teknik pengolahan panas basah		
	3.4.2 Teknik pengolahan panas kering		
	4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahnan makanan	4 x 7 x 45 menit	Praktik
<b>Jumlah Jam Pelajaran</b>		<b>18 x 7 x 45 menit</b>	

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006





**PROGRAM TAHUNAN**

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Komp. Keahlian : Jasa Boga  
Kelas : X  
Semester : Genap  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER	KOMPETENSI INTI/ SK / KD	JUMLAH JAM PEMBELAJARAN	KETERANGAN
Genap	3.5 Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman. 3.5.1 <i>Garnish</i> makanan 3.5.2 <i>Garnish</i> minuman	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.5 Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	1 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.6 mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan dan alat yang digunakan untuk alas dan bungkus daun 3.6.1 Alas hidangan dari lipatan daun 3.6.2 Bungkus makanan dari daun	2x 7 x 45 menit	Teori
	4.6 Membuat alas hidangan dari lipatan daun	2x 7 x 45 menit	Praktik
	3.7 Mendeskripsikan jenis karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayur 3.7.1 Wadah hidangan dari sayuran 3.7.2 Wadah hidangan dari buah	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.7 Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah	2 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.8 Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada 3.8.1 Bumbu dasar putih 3.8.2 Bumbu dasar kuning 3.8.3 Bumbu dasar merah 3.8.4 Bumbu dasar oranye/jingga	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.8 Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	4 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.9 Menganalisis berbagai sambal pada makanan	1 x 7 x 45 menit	Teori
	4.9 Membuat sambal pada masakan Indonesia	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	<b>Jumlah Jam Pelajaran</b>	<b>18 x 7 x 45 menit</b>	

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006



## PROGRAM TAHUNAN

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Komp. Keahlian : Jasa Boga  
Kelas : X  
Semester : Gasal  
Tahun Pelajaran : 2016/2017

SEMESTER	KOMPETENSI INTI/ SK / KD	JUMLAH JAM PEMBELAJARAN	KETERANGAN
Genap	3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	1 x 7 x 45 menit	Teori
	3.1.1 Alat masak		
	3.1.2 Pesawat memasak		
	4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	2 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.2 Menjelaskan berbagai penganan dasar pengolahan makanan	2x 7 x 45 menit	Teori
	3.2.1 Pembuatan air daun suji		
	3.2.2 Pembuatan Abu merang		
	3.2.3 Pembuatan kinca		
	3.2.4 Pembuatan sirup gula		
	3.2.5 Teknik memarut kelapa		
	3.2.6 Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut		
	4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	1 x 7 x 45 menit	Teori
	3.3.1 Potongan bahan makanan nabati		
	3.3.2 Potongan bahan makanan hewani		
	4.3 Membuat potongan bahan makanan	3 x 7 x 45 menit	Praktik
	3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan	2 x 7 x 45 menit	Teori
	3.4.1 Teknik pengolahan panas basah		
	3.4.2 Teknik pengolahan panas kering		
	4.4 Melakukan berbagai teknik pengolahnan makanan	4 x 7 x 45 menit	Praktik
	<b>Jumlah Jam Pelajaran</b>	<b>18 x 7 x 45 menit</b>	

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 6  
Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Kode Pos ; 55166 Telp (0274) 512251, 546091  
Fax : (0274)512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE : [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

### PERHITUNGAN MINGGU / JUMLAH JAM EFEKTIF

Satuan Pendidikan : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Boga Dasar  
Komp. Keahlian : Tata Boga  
Kelas : X  
Semester : Ganjil  
Tahun Pelajaran : 2016 / 2017

No	Bulan	Jumlah Minggu Dalam Semester	Jumlah Minggu Tidak Efektif	Jumlah Minggu Efektif	Jumlah Jam Efektif
1	Juli	5	4	1	7
2	Agustus	4	0	4	28
3	September	4	0	4	28
4	Oktober	5	0	5	35
5	November	4	0	4	28
6	Desember	4	3	1	7
		26	7	19	133

Sampel Hari : Rabu

Rincian Jumlah jam pelajaran yang efektif :

: 19 Minggu Efektif X 7 jam Mengajar = 133 Jam

Digunakan untuk :

Kompetensi Dasar

3.1 Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)	: 1 jp
4.1 Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)	: 2 jp
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan Makanan	: 2 jp
4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	: 2 jp
3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan	: 1 jp
4.3 Membuat potongan bahan makanan	: 2 jp
3.4 Menjelaskan teknik pengolahan makanan	: 1 jp
4.3 Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	: 4 jp

Ulangan Harian : 2 jp

Ulangan Tengah Semester : 1 jp

Ulangan Akhir Semester : 1 jp

**JUMLAH : 19 jp**

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006

## SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Mata Pelajaran : Boga Dasar

Kelas/ Semester : X/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku ( jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif ) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung jawab, peduli,santun,ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</b></li> <li>• <b>Pengoperasian Peralatan pengolahan makanan (pesawat memasak)</b></li> </ul>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengamati Alat – alat memasak dan pesawat memasak</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, macam – macam peralatan, fungsi, cara penyiapan, ,cara menggunakan, cara perawatan dan apakah ada hubungan antara peralatan dengan jumlah dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>• Melakukan praktik mengoperasikan macam – macam peralatan pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik pengoperasian peralatan sebagai sumber data guna menjawab pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b></p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat masak dan pesawat memasak</li> <li>• Referensi bahan ajar peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)</li> <li>• Macam – macam Peralatan persiapan pengolahan makanan</li> <li>• Macam – macam Pesawat memasak</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak) 4.1. Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan ( pesawat memasak )		<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil penggunaan peralatan pengolahan makanan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penggunaan peralatan</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil praktik mengoperasikan peralatan persiapan pengolahan dan macam -macam pesawat memasak</li> </ul>	Mengoperasikan pesawat memasak		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah	<b>Penanganan dasar pengolahan makanan</b> (pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula, teknik memarut kelapa , teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut ,teknik membuat santan kental dan cair)	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis penanganan dasar,, bahan dan alat yang digunakan, teknik pembuatan , cara penanganan dasar dan cara penyimpanan hasil penanganan dasar, serta apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber</li> <li>Melakukan praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung sebagai sumber data</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar penanganan dasar</li> <li>Bahan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Bahan Ajar penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<p>guna menjawab pertanyaan</p> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data terkait dengan diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Menyimpulkan data hasil diskusi dan hasil praktik melakukan penanganan dasar pengolahan makanan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li> <li>Mempresentasikan laporan diskusi dan hasil praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul>			
3.2. Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan					
4.2. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Potongan bahan makanan</b>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, ciri-ciri potongan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, teknik pembuatan, kriteria hasil potongan, penyimpanan potongan bahan makanan, serta apakah ada hubungan antara potongan bahan makanan dan jenis makanan yang akan diolah</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat potongan bahan makanan nabati dan hewani sesuai standar dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat potongan bahan makanan</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Alat praktik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani</li> <li>Buku tentang potongan bahan makanan</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>			
3.3. Mendeskripsikan potongan bahan makanan					
4.3. Membuat potongan bahan makanan					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Teknik pengolahan makanan</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara melakukan berbagai teknik pengolahan, dan apakah ada perbedaan teknik pengolahan diantara berbagai negara</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek melakukan berbagai teknik pengolahan dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Melakukan berbagai teknik pengolahan makanan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar</li> <li>Bahan untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</li> <li>Alat praktik untuk melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan</li> <li>Buku tentang berbagai tehnik pengolahan makanan</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujudimplementasi sikap kerja					
3.4. Menjelaskan tehnik pengolahan makanan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.4. Melakukan berbagai tehnik pengolahan makanan	<b>Garnish makanan dan minuman</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang teknik pengolahan makanan</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan garnish makanan dan minuman dan apakah ada perbedaan antara garnish makanan dan minuman</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat garnish makanan dan minuman dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman secara berkelompok</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar tentang garnish</li> <li>Bahan untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Alat praktik untuk <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> <li>Buku pembuatan <i>garnish</i> makanan dan minuman</li> </ul>
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.					
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.5. Menganalisis <i>garnish</i> makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya					
4.5. Membuat <i>garnish</i> makanan dan minuman					



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Alas hidangan dari lipatan daun</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang alas hidangan dari lipatan daun</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan alas hidangan dari lipatan daun serta apakah ada jenis daun lain yang dapat digunakan sebagai alas hidangan</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat alas hidangan dari lipatan daun dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> membuat alas hidangan dari lipatan daun	3 minggu	<b>Sumber:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan alas hidang dari lipatan daun</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.6. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk alas hidangan dari lipatan daun	<b>Wadah hidangan</b>	<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b>	6 minggu	<b>Sumber:</b>
4.6. Membuat alas hidangan dari lipatan daun					
1.1 . Mensyukuri karunia	<b>Wadah hidangan</b>	<b>Mengamati :</b>	<b>Observasi</b>	6 minggu	<b>Sumber:</b>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>dari sayuran dan buah</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto atau membaca buku tentang wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam,, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat, cara penyimpanan wadah hidangan dari sayuran dan buah serta apakah ada hubungan antara wadah hidangan dengan jenis hidangan yang akan disajikan</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah dan mencatat langkah dan temuan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p>pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar/foto</li> <li>Bahan praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Alat praktik pembuatan alas hidangan dari lipatan daun</li> <li>Buku untuk pembuatan wadah hidangan dari sayuran dan buah</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.7. Mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah					
3.7. Membuat wadah hidangan dari sayuran dan buah					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.8. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p> <p>4.8. Membuat bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia</p>	<p><b>Bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar atau membaca buku tentang bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</li> </ul> <p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan bumbu dasar dan turunannya, serta apakah ada jenis makanan yang hanya menggunakan bumbu dasar atau bumbu turunannya atau menggunakan bumbu dasar dan turunannya</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan Data:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktek membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik yang ditemukan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<p><b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p><b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok</p> <p><b>Tes</b> Tes tertulis</p> <p><b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p><b>Tes Kinerja</b> Membuat bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video /film/gambar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Referensi bahan ajar bumbu dasar dan turunannya</li> <li>• Bahan bumbu dasar Indonesia</li> <li>• Alat praktik pembuatan bumbu dasar Indonesia</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Sambal pada makanan Indonesia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pengertian sambal</li> <li>Klasifikasi sambal</li> <li>Macam – macam sambal</li> <li>Tehnik pembuatan sambal</li> <li>Bahan – bahan sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Alat – alat yang digunakan untuk membuat sambal</li> <li>Persiapan pembuatan sambal</li> <li>Tehnik pembuatan macam – macam sambal</li> <li>Langkah – langkah pembuatan macam – macam sambal</li> <li>Kiat – kiat membuat macam – macam sambal</li> </ul>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar atau membaca buku tentang sambal pada masakan Indonesia</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, teknik pembuatan, kriteria hasil , penyimpanan sambal, serta apakah ada perbedaan jenis sambal di setiap daerah di Indonesia</li> </ul> <b>Mengumpulkan Data:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan praktek membuat sambal pada masakan Indonesia dan mencatat semua hal yang ditemukan saat membuat bumbu dasar sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Melakukan analisis secara berkelompok hasil praktik membuat sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dan hasil praktik</li> </ul> <b>Mengasosiasi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data hasil praktik dan hasil diskusi dan hasil analisis untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menyimpulkan data hasil praktik dan diskusi terkait dengan pertanyaan yang diajukan</li> </ul> <b>Mengkomunikasikan :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat laporan hasil diskusi , hasil praktik dan hasil analisis praktik</li> <li>Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan hasil praktik</li> </ul>	<b>Observasi</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Portofolio</b> Laporan tertulis kelompok  <b>Tes</b> Tes tertulis  <b>Jurnal</b> Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran  <b>Tes Kinerja</b> Membuat sambal pada masakan Indonesia	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Video /film/gambar sambal pada masakan Indonesia</li> <li>Bahan praktik pembuatan sambal</li> <li>Alat praktik pembuatan sambal</li> <li>Bahan ajar sambal Indonesia</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong ) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.9. Menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia					
4.9. Membuat sambal pada masakan Indonesia					

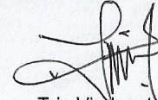
Mengetahui,  
Guru Mata Pelajaran



Luki Pris Undarni, S.Pd  
NIP. 19680222 199702 2 002

Yogyakarta, 15 September 2016

Mahasiswa PPL



Tria Vindyastuti  
13511241006





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP 1)**

Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Kelas/Semester : X/ Genap  
Matapelajaran : Boga Dasar  
Tema : Peralatan Pengolah Makanan (Alat dan Pesawat Masak)  
Pertemuan ke : 3 dan 4  
Alokasi Waktu : 2 X 45 X 7

#### **A. KOMPETENSI INTI (KI) :**

1. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
2. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

#### **B. KOMPETENSI DASAR (KD) :**

- 3.1. Mendeskripsikan peralatan pengolahan makanan (alat masak dan pesawat memasak)

#### **C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

1. Mendeskripsikan pengertian peralatan pengolah makanan
2. Menjelaskan fungsi peralatan pengolah makanan
3. Mengidentifikasi jenis dan karakteristik peralatan pengolah makanan
4. Menerapkan perawatan pada peralatan pengolah makanan
5. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan sesuai dengan SOP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

#### D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa mampu mendiskripsikan dengan baik pengertian peralatan pengolahan makanan.
2. Siswa mampu menjelaskan fungsi peralatan sesuai dengan penggunaanya
3. Siswa mampu mengidentifikasikan jenis dan karakteristik peralatan pengolahan makanan
4. Siswa mampu menerapkan cara merawat beberapa peralatan makanan.
5. Siswa mampu mengoperasikan dan menggunakan peralatan pengolahan makanan sesuai dengan SOP

#### E. MATERI AJAR

1. Pengertian peralatan memasak
2. Peralatan pengolahan makanan
3. Macam - macam jenis bahan peralatan
4. Cara merawat peralatan memasak
5. Fungsi peralatan memasak

#### F. METODE PEMBELAJARAN

1. Pendekatan : Saintifik
2. Model Pembelajaran : Diskusi
3. Metode : Ceramah, Praktek, Tanya Jawab dan Penugasan

#### G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Diskripsi	AlokasiWktu
A. Pendahuluan	1. Guru Mengucapkan salam dan membuka pelajaran dengan berdoa 2. Guru melakukan presensi kehadiran siswa	





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	<p>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.</p> <p>4. Guru menyampaikan pokok - pokok dari materi pembelajaran</p>	
B. Inti	<p>MENGAMATI</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa mengamati penjelasan guru tentang peralatan pengolah makanan ( alat masak dan pesawat masak )</li><li>• Siswa memperhatikan jenis, fungsi, karakteristik dan pengoprasian dari berbagai peralatan pengolah (alat masak dan pesawat masak).</li></ul> <p>MENANYA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya tentang pengertian, fungsi, karakteristik, perawatan dan cara penggunaan dari berbagai peralatan</li></ul> <p>MENGEKSPLORASI</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Siswa berdiskusi dan menganalisis tentang jenis, fungsi, karakteristik hingga perawatan alat pengolah makanan.</li></ul> <p>MENCOBA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Melakukan pengamatan dan menilai secara berkelompok tentang tata cara pengoprasian peralatan pengolah makanan.</li><li>• Mendiskusikan hasil pengamatan</li></ul>	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	<p>dengan kajian literature dari berbagai sumber buku tentang cara penggunaan alat pengolahan.</p> <p>MENGKOMUNIKASIKAN</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat resume tentang peralatan pengolahan makanan</li><li>• Mempresentasikan resume hasil pengamatan tentang peralatan pengolahan.</li></ul>	
C. Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dipelajari</li><li>2. Peserta didik merefleksi penguasaan materi yang telah dipelajari</li><li>3. Peserta didik saling memberikan umpan balik hasil evaluasi pembelajaran yang telah dicapai.</li><li>4. Guru mengucapkan salam penutup.</li></ol>	

**H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR**

Media : Laptop, LCD, Power Point materi peralatan

Sumber Belajar : Buku Restoran karangan Prihastuti Eka watiningsih M.Pd.

**I. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR**

1. Teknik : Tugas Kelompok, kuis individu

2. Bentuk : Tugas kelompok tentang peralatan makanan

3. Penilaian

1. Kisi-kisi , Instrumen Soal :

a. Kisi - kisi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Penilaian Sikap	Observasi / Selama pengamatan	pembelajaran saat diskusi dan presentasi
2.	Penilaian Pengetahuan	Tes tulis	Selama pembelajaran
3.	Penilaian ketrampilan	Observasi penilaian proses saat praktik saat praktik	Saat diskusi dan saat praktik

**Tugas Kelompok :**

1. Mencari contoh peralatan, fungsi, cara penggunaan dan perawatan.

**Pedoman Penilaian**

No	Nama Siswa	Nama Alat	Fungsi	Cara Perawatan	Total Score

**2. Tugas Individu**

**I. Pilihan Ganda**

**Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat!**

1. Alat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dengan teknik *baking* adalah . . .
- a. Pan *frying*

c. Toater

b. Pot

d. Blender

c. Oven
2. Salah satu contoh alat yang tergolong dalam peralatan kecil (*utensils*) . . .
- a. Blender

d. Pot

b. Sink

e. *Cutting Board*

c. Table
3. Gambar di bawah ini dikenal dengan nama. . .



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

## SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---



- a. Sauce pan
  - b. Pan
  - c. Stock pot
  - d. Steamer
  - e. Saute Pan
4. Untuk mengupas kentang sebaiknya menggunakan. . .
- a. Peeler
  - b. Grinder
  - c. Carving knife
  - d. Shappener
  - e. Spatula
5. Contoh alat yang terbuat dari kayu adalah . . .
- a. Rolling Pin
  - b. Mixer
  - c. Peeler
  - d. Ballon wisk
  - e. Saucer
6. Alas yang digunakan untuk membuat chop onion ( bawang bombay cincang) adalah .
- a. Baking pan
  - b. Tray
  - c. Spatula
  - d. Cutting board
  - e. Rolling pin
7. Saute pan adalah alat yang berfungsi untuk . . .
- a. Menumis
  - b. Merebus
  - c. Memanggang
  - d. Mengetim
  - e. Mengaduk
8. Salah satu contoh peralatan listrik adalah . . .
- a. Ladle
  - b. Mixer
  - c. Greate
  - d. Steamer
  - e. Wooden spatula
9. Nama lain dari Conical strainer adalah . . .
- a. Saringan
  - b. Serokan
  - c. Parutan
  - d. Baskom
  - e. Saringan Kaldu
10. Salah satu contoh peralatan mekanik yang sering digunakan di dapur adalah . . .
- a. Blender
  - b. Sink
  - c. Mixer
  - d. Timbangan
  - e. Freezer

## II. Uraian

**Jawablah pertanyaan - pertanyaan di bawah ini dengan singkat dan tepat!**

1. Sebutkan 4 contoh alat yang menggunakan tenaga listrik!
2. Sebutkan 4 macam alat listrik yang digunakan di dapur!



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091


Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

3. Jelaskan fungsi dari :
  - a. Stock pot
  - b. Saute pan
4. Sebutkan 4 macam peralatan dapur yang terbuat dari plastik!
5. Jelaskan 4 syarat peralatan dapur!

Rubik Penilaian

1. Pilihan Ganda

No	Soal	Jawaban	Score
1	Alat yang digunakan untuk mengolah bahan makanan dengan teknik <i>baking</i> adalah	C	1
2	Salah satu contoh alat yang tergolong dalam peralatan kecil ( <i>utensils</i> )	E	1
3	Gambar di bawah ini dikenal dengan nama 	C	1
4	Untuk mengupas kentang sebaiknya menggunakan	A	1
5	Contoh alat yang terbuat dari kayu adalah	A	1
6	Alas yang digunakan untuk membuat chop onion (bawang bombay cincang) adalah	D	1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

7	Saute pan adalah alat yang berfungsi untuk	A	1
8	Salah satu contoh peralatan listrik adalah	B	1
9	Nama lain dari Conical strainer adalah	E	1
10	Salah satu contoh peralatan mekanik yang sering digunakan di dapur adalah	D	1

2. Essay

No	Soal	Jawaban	Score
1	Sebutkan 3 contoh alat mekanik yang digunakan di dapur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Timbangan</li><li>- Meat grinder</li><li>- Noddle dough machine (gilingan mie)</li></ul>	4
2	Sebutkan 4 macam alat listrik yang digunakan di dapur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Egg broiler</li><li>- Toaster</li><li>- Blender</li><li>- Mixer</li></ul>	4
3	Jelaskan fungsi dari :  a. Stock pot  b. Saute pan	Stock pot yaitu untuk merebus kaldu atau membuat kaldu, merebus daging dan sayuran juga untuk membuat sup	4



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

		<b>Saute pan yaitu alat untuk menumis dengan minyak sedikit</b>	
<b>4</b>	Sebutkan 3 macam peralatan dapur yang terbuat dari plastik	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Plastick Bowl</b></li><li>- <b>Plastick Tray</b></li><li>- <b>Plastick spatulla</b></li></ul>	<b>4</b>
<b>5</b>	Jelaskan 4 syarat peralatan dapur	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Mudah dibersihkan</b></li><li>- <b>Tidak mudah pecah</b></li><li>- <b>Tidak mudah berkarat</b></li><li>- <b>Permukaan halus sehingga mudah dibersihkan</b></li></ul>	<b>4</b>

Keterangan Essay

- 1. Jika jawaban mendekati nilai 4
- 2. Jika tidak sempurna nilai 3
- 3. Jika jawaban salah nilai 1
- 4. Jika tidak ada jawaban nilai 0

b. Instrumen Penilaian

Instumern Penilaian Sikap / Diskusi

Instrumen dan Rubrik Penilaian Sikap



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Nama Siswa/ Kelompok	Disiplin				Jujur				Tanggung Jawab				Kerja Sama			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	

Keterangan:

4 = jika empat indikator terlihat 3

= jika tiga indikator terlihat 2 = jika

dua indikator terlihat 1 = jika satu

indikator terlihat Indikator

Penilaian Sikap:

Disiplin

- a. Tertib mengikuti instruksi
- b. Mengerjakan tugas tepat waktu
- c. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta
- d. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif

Jujur





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

- a. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya
- b. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi
- c. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain
- d. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari

**Tanggung Jawab**

- a. Pelaksanaan tugas piket secara teratur.
  - b. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok c
- Mengajukan usul pemecahan masalah.
- d. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan

**Kerja Sama**

- c. mengerjakan tugas, aktif berdiskusi dengan kelompoknya dan tidak memaksakan pendapatnya
- d. mengerjakan tugas, aktif berdiskusi dengan kelompoknya
- e. mengerjakan tugas, tetapi kurang aktif berdiskusi dengan kelompoknya
- f. bergabung membentuk kelompok, tidak aktif berdiskusi

Nilai akhir sikap diperoleh dari modus (skor yang paling sering muncul) dari keempat aspek sikap di atas.

Kategori nilai sikap:

- a. Sangat baik jika memperoleh nilai akhir 4
- b. Baik jika memperoleh nilai akhir 3
- c. Cukup jika memperoleh nilai akhir 2
- d. Kurang jika memperoleh nilai akhir 1

Rumus Konversi Nilai

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100 = \underline{\hspace{2cm}}$$



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006

	SMK N 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 25 Juli 2016	Hal 1dari 5
	Semester 1	BAB I		Tata Boga

BAB I

Peralatan Pengolahan Makanan (Alat dan Pesawat Masak )

1. Pengertian peralatan memasak

Pada umumnya semakin besar suatu usaha, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu usaha yang bergerak di bidang makanan perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik.

Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu nproduksi, tenaga dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektifitas di dapur dapat tercapai.

Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut.

Peralatan dalam usaha boga sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolahan yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan perlatan pecah belah dan alat-alat kecil.

Jadi dapat disimpulkan bahwa peralatan memasak adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

2. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi dua :

a. Kitchen utensils/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

1.) Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

a.) Peralatan untuk memasak

- Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.
- Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.
- Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

- Saute pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.
- Braising/ rousting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.
- Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.

b.) Peralatan untuk menyimpan dan mencampur

- Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.
- Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.
- Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.
- Container: alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lainlain
- Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makananPeralatan kecil

c.) Peralatan kecil

- Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.
- Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.
- Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.
- Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.
- Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.
- Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.
- Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream.

d.) Peralatan memotong

- Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.
- Vegetables knife/ pisau dapur : untuk mengupas sayuran
- Chopping knife : pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

- Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.
- Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.

2.) Peralatan dari kayu

- 1) Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.
- 2) Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue
- 3) Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.
- 4) Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
- 5) Tray : baki untuk membawa makanan

3.) Peralatan dari karet

Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.

4) Peralatan dari plastik (melamin)

- 1) Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan
- 2) Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.
- 3) Plastic tray : alat untuk membawa makanan

b. Kitchen equipment/ perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya.

Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :

1) Peralatan listrik dan gas

- a) Egg boiler : alat untuk merebus telur
- b) Toaster : membuat roti bakar
- c) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak
- d) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace
- e) Bain marie : alat untuk memanaskan makanan
- f) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas
- g) Grill : alat untuk memanggang daging
- h) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

- i) Microwave : alat untuk memanggang
  - j) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue
  - k) Meat grinder : mencincang daging
  - l) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin
  - m) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku
  - n) Blender ; alat untuk menghaluskan makanan
- 2) Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.
- 3) Peralatan non listrik
- a) Table : meja kerja
  - b) Sink/ wastapel : tempat mencuci bahan makanan
3. Cara perawatan alat masak
- a. Peralatan kecil
    - 1) Besi
      - Penggunaan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
      - Penggunaan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
      - Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.
    - 2) Plastic/ melamin
      - a) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
      - b) Gosok dengan spons lembut
      - c) Bilas air dingin dan keringkan
    - 3) Alumunium
      - a) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
      - b) Gosok dengan sikat halus
      - c) Bilas dan keringkan dengn air bersih
      - d) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium
    - 4) Kayu
      - a) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudan sikat dengan sikat baja.
      - b) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.
  - b. Perlengkapan besar
    - 1) Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------

- 2) Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, menggunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.


Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

**Klasifikasi peralatan pengolahan makanan**


Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils*/ peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.
  - a. Peralatan dari logam (baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga)

1) Peralatan Memasak

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.</li><li>❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebusdaging, sayuran, dan sup.</li><li>❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.</li><li>❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreg daging dengan minyak sedikit.</li><li>❖ Braising/ rousting pan :panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.</li><li>❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette</li></ul>	
--	---

2) PeralatanMencampur

<p>Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.</p> <p>Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.</p> <p>Colander :alat peniris. Kegunaanya</p>	
---	---

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

untuk meniriskan sayuran yang direbus/  
dicuci, sebagai tempat nasi.

Container: alat penyimpan.  
Kegunaannya untuk menyiapkan  
makanan, menyimpan saus, dan lain  
lain

Trays :baki untuk membawa makanan.  
Kegunaannya sebagai tempat  
menyiapkan dan menyimpan makanan.



### 3) Peralatan Kecil

Ladle/sendok bertangkai panjang :

Untuk menyendok cairan seperti  
kaldu, sup.



Skimmer dan spider/ serok :untuk  
mengambil makanan yang sedang  
direbus/ digoreng, meniriskan  
makanan yang digoreng,  
membersihkan buih pada kaldu.



Frying spatula/ sutil :  
untukmembalikmakanan yang  
sedangdigoreng,



Conical strainer/ saringan :untuk  
menyaring kaldu, sup, saus, minyak  
goreng, dan makanan yang direbus.



Strainer/ saringan :untuk menyaring  
teh, sirup, dan lain-lain.



Ballon whisk/ kocokan telur :untuk  
mengocok telur, mayonnaise, saus,  
mencampur adonan yang terbuat dari  
tepung dan air atau susu.



Ice cream scoop : alat untuk  
mengambil ice cream



Dibuat oleh :












Tria Vindyastuti

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen  
tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta

Diperiksa oleh :




4) PeralatanMemotong

❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang.	
❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran	
❖ Vegetable knife/ pisau dapur	
❖ Chopping knife : pisau untuk melembutkan bahan makanan	
❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.	
❖ Boning knife :pisau pemisah tulang daging.	
❖ Bread knife/ slicing knife :pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.	
❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging	
❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau	
❖ Carving fork/ garpu daging :alat untuk membalik daging pada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedan dipotong.	
❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.	

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

b. Peralatandarikayu

<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan.</li><li>❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue</li><li>❖ Wooden spatula :untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng.</li><li>❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.</li><li>❖ Tray : baki untuk membawa makanan</li></ul>	
--	--

c. PeralatandariPlastik




<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan</li><li>❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.</li><li>❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan</li></ul>	
---	---

d. Peralatan dari Karet





<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampu rbumbu yang diulek</li></ul>	
--	--

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------











e. Peralatan Hidang

❖ Dinner plate yaitu alat untuk menghidangkan makanan maincourse	
❖ Soup cup and saucer yaitu alat untuk menghidangkan soup	
❖ Dessert plate yaitu alat untuk menghidangkan makanan appetizer dan dessert	

f. Peralatan besar

a) Egg boiler : alat untuk merebus telur	
b) Toaster : membuat roti bakar	
c) Deep fryer : menggoreng makanan dengan minyak	
d) Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace	

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

e) Bian marie : alat untuk memanaskan makanan	
f) Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas	
g) Grill : alat untuk memanggang daging	
h) Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
i) Microwave : alat untuk memanggang	
j) Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
k) Meat grinder : mencincang daging	
l) Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
m) Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	
n) Blender ; alat untuk menghaluskan makanan	

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

BAB II

PENANGANAN DASAR PENGOLAHAN MAKANAN

1. Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain :

- a. Pewarna alami
  - Air daun suji adalah Air daun pandan suji merupakan pewarna hijau alami yang aromanya wangi.
- b. Abu Merang
- c. Kinca (sirup gula merah)
  - Sirup gula merah adalah larutan gula merah yang di masak dengan api kecil sampai mendidih kemudian disaring.
- d. Sirup gula
  - Simple sirup adalah larutan gula. Simple sirup yang agak kental perbandingan gula : air yaitu 1:1 atau 2:1, sedangkan simple sirup yang lebih cair perbandingan gula : air yaitu 1:4.
- e. Kelapa
  - Enten-enten adalah campuran kelapa parut dengan gula pasir dan gula merah sisir dan air secukupnya.
  - Santan kental adalah cairan gurih yang terdapat dari parutan kelapa tua.

2. Fungsi penanganan dasar

Sebagai dasar penanganan dalam pengolahan makanan.




3. Jenis penanganan dasar

- a. Air daun suji
- b. Abu merang
- c. Kinca (sirup gula merah)
- d. Sirup gula (simple sirup)
- e. Teknik memarut kelapa
- f. Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
- g. Teknik membuat santan kental dan cair



Bahan yang digunakan, teknik pembuatan dan cara penanganan dasar pengolahan makanan:

No.	Jenis Masakan	Cara Membuat
1.	<b>Air daun suji ( Pewarna hijau )</b>	1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 5 helai daun pandan

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

	<p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 lembar daun suji</li> <li>- 5 lembar daun pandan</li> <li>- 150 cc air matang</li> <li>- Air kapur sirih secukupnya</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cuci bersih lalu potong kecil – kecil</li> <li>3. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu blender hingga halus dan saring</li> <li>4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih.</li> <li>5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat</li> </ol>
2.	<p><b>Abu Merang</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	6.
3.	<p><b>Sirup gula merah (kinco)</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g gula merah</li> <li>- 100 cc air</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sisir gula merah secukupnya</li> <li>2. Siapkan air 100cc lalu masukkan sisiran gula merah, masak dengan api kecil sekitar 5-10 menit, sampai gula larut</li> <li>3. Setelah mendidih, matikan api. Saring lalu dinginkan</li> </ol>
4.	<p><b>Simple syrup</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g gula pasir</li> <li>- 100 cc air</li> <li>- Cuka/air jeruk nipis untuk menghindari kristalisasi</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus gula dan air sampai semua gula larut. Tanpa diaduk.</li> <li>2. Dinginkan</li> </ol>

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

5.	<p><b>Enten-enten</b></p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¼ butir kelapa setengah tua</li> <li>- 50 g gula jawa</li> <li>- 1 sdm gula pasir</li> <li>- Garam secukupnya</li> <li>- 2 lembar daun pandan</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut memanjang.</li> <li>2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula pasir, garam.</li> <li>3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk hingga air habis dan matang.</li> <li>4. Dinginkan.</li> </ol>
6.	<p><b>Santan Kental</b></p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ½ butir kelapa tua</li> <li>- 250 cc air (suam-suam kuku)</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parut kelapa tua sampai habis.</li> <li>2. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit pada kelapa yang sudah diparut, remas-remas sampai keluar santannya. Kemudian peras.</li> </ol>
7.	<p><b>Areh</b></p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ½ butir kelapa tua</li> <li>- 250 cc air (suam-suam kuku)</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buat santan kental seperti cara di atas.</li> <li>3. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah.</li> <li>2. Setelah mengental matikan api</li> </ol>

- f. Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
- a. Air daun suji
    - Simpan di dalam wadah tertutup.
    - Simpan di dalam refrigerator.
  - b. Abu merang
    - Simpan di dalam wadah tertutup.
    - Simpan di tempat yang kering.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

- c. Kinca (sirup gula merah)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- d. Sirup gula (simple sirup)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- e. Santan kental dan santan cair
  - Rebus sampai mendidih
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan di dalam freezer
- f. Enten – enten
  - Simpan dalam suhu dingin
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan dalam refrigerator
- g. Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
  - Apabila penangan dasar dilakukan sesuai prosedur yang benar, maka akan menghasilkan produk yang baik dan sesuai dengan kriteria.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------





## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP No 3)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Kelas / Semester	:	X/ sem.1
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tema / Topik	:	Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan
Alokasi Waktu	:	7x 45 menit (1 pertemuan)

#### A. Kompetensi Inti

- KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar

- KD 3.2 : Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan.
- KD 4.2 : Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Menjelaskan dengan bahasa yang santun tentang:
  - Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
  - Fungsi penanganan dasar
  - Jenis penanganan dasar
  - Bahan dan alat yang digunakan
  - Teknik pembuatan
  - Cara penanganan dasar
  - Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
  - Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
- Melakukan praktik dengan penuh tanggung jawab tentang penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
  - Air daun suji
  - Abu merang
  - Kinca (sirup gula merah)
  - Sirup gula (simple sirup)
  - Teknik memarut kelapa
  - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
  - Teknik membuat santan kental dan cair



#### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Siswa dapat menjelaskan tentang:
  - Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
  - Fungsi penanganan dasar
  - Jenis penanganan dasar
  - Bahan dan alat yang digunakan
  - Teknik pembuatan
  - Cara penanganan dasar
  - Cara penyimpanan hasil penanganan dasar
  - Apakah ada hubungan antara penanganan dasar dengan produk /kue Indonesia
2. Siswa dapat melakukan praktik penanganan dasar pengolahan makanan dan mencatat langkah dan temuan saat praktik berlangsung meliputi pembuatan:
  - Air daun suji
  - Abu merang
  - Kinca (sirup gula merah)
  - Sirup gula (simple sirup)
  - Teknik memarut kelapa
  - Teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut
  - Teknik membuat santan kental dan cair

#### **E. Materi Pembelajaran**

1. Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan
2. Fungsi penanganan dasar
3. Jenis penanganan dasar
4. Cara penyimpanan hasil penanganan dasar

#### **F. Pendekatan, Model dan Metode**

1. Pendekatan : *scientific learning*
2. Model/strategi : Jigsaw
3. Metode : Ceramah, diskusi, tanya jawab dan penugasan

#### **G. Kegiatan Pembelajaran**

1. Pertemuan Kesatu:\*)
  - a. Pendahuluan/Kegiatan Awal (15 menit)
    - 1) Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran, dengan cara menciptakan suasana kelas yang kondusif dengan menunjuk salah satu siswa memimpin doa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas
    - 2) Guru memberikan apersepsi, dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang mengaitkan pengetahuan sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari
    - 3) Guru menyampaikan tujuan dan kompetensi yang harus dikuasai para siswa. Guru harus juga mengingatkan kepada siswa bahwa di dalam pembelajaran ini menekankan kebermaknaan pencapaian tujuan dan kompetensi, bukan hafalan.
    - 4) Guru menyampaikan konsep tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
  - b. Kegiatan Inti kesatu ( 280 menit)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *scientific learning*, dengan langkahlangkah sebagai berikut:



- 1) Mengamati
  - Guru menjelaskan tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
  - Siswa mengamati penjelasan guru tentang penanganan dasar pengolahan makanan.
  - Siswa memperhatikan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan digunakan dalam menyiapkan makanan diterapkan sesuai standar.
- 2) Menanya
  - Guru menugaskan siswa untuk berdiskusi dan menganalisa tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan .
  - Siswa dalam setiap kelompok diberi topik yang berbeda
  - Siswa berdiskusi dengan kelompok ahli yang memiliki topik yang sama membahas permasalahan.
  - Siswa membuat pertanyaan tentang apa yang belum diketahui.
- 3) Mengumpulkan informasi
  - Siswa mencari informasi tentang berbagai penanganan dasar pengolahan makanan dari berbagai sumber.
  - Selama kegiatan siswa, Guru memantau aktifitas siswa. •  
Guru melakukan penilaian proses
- 4) Menalar
  - Guru meminta siswa menyimpulkan hasil diskusi
  - Siswa mengolah dan menyimpulkan hasil diskusi
- 5) Mengomunikasikan
  - Siswa mempresentasikan hasil diskusi dari kelompok ahli kepada anggota kelompok awal dan anggota lain memberi masukan
  - Siswa memperbaiki laporan hasil diskusi
  - Siswa memperbaiki hasil presentasi dan membuat kesimpulan
- c. **Penutup (20 menit)**
  - 1) Siswa bersama-sama guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran
  - 2) Siswa melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram
  - 3) Siswa diberikan penugasan sebagai penguatan dan pemantapan
  - 4) Sebagai refleksi, guru membimbing siswa untuk membuat kesimpulan tentang pelajaran yang baru saja berlangsung serta menanyakan kepada siswa apa manfaat yang diperoleh setelah mempelajari topik tentang penanganan dasar pengolahan makanan
  - 5) Menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan yang akan datang tentang bumbu dasar masakan

**H. Penilaian Pembelajaran**

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

KD	Teknik Penilaian	Instrumen
3.2 Menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan.	1. Tes Tertulis	1. Soal tes tertulis



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

4.2 Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan	1. Tes praktik/ unjuk kerja 1	Lembar soal praktik dan Lembar observasi unjuk kerja
---	-------------------------------	--

2. Analisis Hasil Penilaian  
Terlampir

3. Media, Alat, Bahan, dan Sumber Belajar

1. Media

- a. Power Point
- b. Video

2. Alat

- a. LCD
- b. Handout Materi
- c. Komputer/laptop

3. Sumber Belajar

- a. Buku modul boga dasar dan buku resep penanganan dasar pengolahan makanan.
- b. Internet

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006

	SMK N 6 YOGYAKARTA			
	HAND OUT BOGA DASAR			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 8 Agustus 2016	Jasa Boga
	Semester 1	KD 2		Tata Boga

Satuan Pendidikan

: SMK Negeri 6 Yogyakarta

Program Studi Keahlian

: Jasa Boga

Mata Pelajaran

: **Boga Dasar**

Kelas/Semester

: X/1

Kompetensi Dasar

: **Menjelaskan Berbagai Penanganan Dasar Pengolahan Makanan**

Materi Pokok

: **Pengertian penanganan dasar pengolahan makanan, fungsi penanganan dasar, jenis penanganan dasar, bahan dan alat yang digunakan, cara penanganan dasar, cara penyimpanan hasil penanganan dasar**

Pertemuan

: 1 x pertemuan

Alokasi Waktu

: (7 x 45 menit)

A. Deskripsi

Penanganan Dasar Pengolahan Makanan mempelajari berbagai teori penanganan dasar pengolahan makanan, seperti pembuatan air daun suji, pembuatan abu merang, penanganan kelapa dan pembuatan santan, penanganan daun pisang dan janur serta melakukan penanganan dasar pengolahan makanan.

B. Kegiatan Belajar

1. Kegiatan Belajar Dasar Pengolahan Makanan

- a. Kegiatan Belajar 1: Pembuatan Air Daun Suji
- b. Kegiatan Belajar 2: Pembuatan Abu Merang
- c. Kegiatan Belajar 3: Penanganan Kelapa dan Pembuatan Santan
- d. Kegiatan Belajar 4: Pembuatan Kinca Gula Merah
- e. Kegiatan Belajar 5: Pembuatan simple syrup
- f. Kegiatan Belajar 6: Penanganan Daun dan Janur

2. Tujuan Kegiatan Belajar

- Setelah mempelajari materi ini peserta didik mampu:
- a. Menjelaskan fungsi , bahan dan alat yang digunakan untuk:
    - Membuat air daun suji
    - Membuat abu merang
    - Menangani kelapa dan membuat santan
    - Membuat kinca gula merah
    - Menangani daun dan janur
  - b. Membuat air daun suji , abu merang, menangani kelapa dan membuat santan, membuat kinca gula merah, menangani daun dan janur

C. Uraian Materi

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

Penanganan dasar pengolahan makanan adalah kegiatan dasar dalam mengolah makanan terhadap bahan-bahan tertentu yang memerlukan penanganan. Adapun fungsi penanganan dasar adalah sebagai dasar penanganan dalam pengolahan makanan.

Berikut ini adalah beberapa bahan makanan yang memerlukan penanganan dasar pengolahan makanan, antara lain:

1. Daun Suji



Daun Suji (*Pleomele angustifolia*), tergolong dalam daun Pandan tetapi aromanya tidak terlalu wangi, daun ini disebut juga pandan Betawi. Fungsi daun Suji biasanya sebagai pewarna makanan dan minuman.

Ciri – ciri daun Suji:

- Daunnya berwarna hijau tua
- Tekstur daunnya halus
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya khas tetapi tidak seharum daun pandan
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

2. Daun Pandan



Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) tergolong dalam daun suji, mempunyai aroma yang sangat khas yaitu wangi segar bukan wanginya parfum.

Fungsi daun Pandan biasanya sebagai aroma pada pembuata makanan, minuman, pembungkus kue misalnya kue Koyabu dan pembungkus masakan seperti Ayam Goreng Bungkus Pandan.

Ciri – ciri daun Pandan:

- Daunnya berwarna hijau cerah
- Tekstur daunnya kasar
- Bentuk daunnya memanjang dan tersusun meningkat
- Aromanya wangi segar
- Pohon ini tergolong tanaman perdu bisa mencapai tinggi 8 m

3. Kapur Sirih

Disebut kapur sirih karena kapur ini sering digunakan untuk makan sirih oleh orang-orang tertentu. Kebiasaan makan sirih dilakukan oleh masyarakat dahulu dengan maksud agar gigi menjadi kuat, berwarna hitam mengkilat.

Ada dua jenis Kapur sirih yaitu basah dan kering basah disini adalah berbentuk pasta kering disini adalah berbentuk padat. Warna kedua jenis kapur tersebut putih. Kapur jenis basah / pasta akan mengering dan mengeras seperti batu apabila di simpan dalam udara terbuka. Kapur sirih kering sebaiknya disimpan dalam tempat yang kering dan tertutup rapat agar tidak keras seperti batu.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------

Fungsi Kapur Sirih dalam pembuatan air daun suji adalah untuk *mengikat* chlorophyl daun suji dan daun pandan sedangkan dau Pandan memberi *aroma* wangi segar. Chlorophyl yang diikat oleh kapur sirih menghasilkan warna hijau cerah.

**4. Abu Merang**

Abu Merang adalah abu yang dihasilkan dari pembakaran merang.Merang adalah kulit dan batang padi yang kering. Cara memperoleh Abu Merang sebagai berikut: Bakar merang diatas wajan bekas/ alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu. Setelah menjadi abu, dinginkan, tumbuk dengan food proccesor / Grinder atau alat penunbuk lainnya.Ayak dengan ayakan tepung yang halus, jika kurang halus, ulangi hingga mendapatkan tepung abu merang yang sangat halus.

Fungsi abu merang disini untuk memberikan warna hitam pada makanan dan minuman.Makanan yang diberi warna hitam misalnya kue Ciwel, Lapis Jongkong.Minuman yang diberi warna hitam misalnya cendol hitam.Walaupun abu merang tergolong warna alami tetapi penggunaanya dibatasi karena mengandung zat lindi dikhawatirkan ada yang tidak tahan pencernaanya dengan zat ini.

**5. Kelapa**

a. Kelapa Tua



Kulit arinya berwarna coklat kehitam-hitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya klepon.

- 1) Waktu memasak santan, janganlah lupa mengaduk-aduk terutama setelah santan kental dimasukkan. Kalau tidak, santan akan pecah.
- 2) Simpanlah sisa kelapa yang utuh dalam air, agar kelapa tetap segar sampai keesokan harinya.
- 3) Untuk menyimpan sisa santan, letakkan dalam kantong plastic dan simpan dalam *freezer*. Santan bisa tahan 5 – 7 hari.Bila anda tidak memiliki lemari es, santan harus dimasak segera.
- 4) Khusus untuk kue, kupaslah kelapa sampai hilang kulitnya yang coklat. Santan yang diperoleh tidak akan mengandung serbuk-serbuk coklat, dan warnanya akan putih bersih.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------



b. Kelapa Sedang



Kulit arinya berwarna coklat kekuningkuningan.Santannya banyak tetapi kurang berminyak.Untuk membuat kue, buang kulit arinya supaya santan lebih putih dan bersih.

c. Kelapa Muda



Kulit arinya berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak.Hampir tidak mengandung minyak hasil parutannya digunakan sebagai urap pada kue atau enten-enten.

d. Kelapa Degan



Kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tidak mungkin diparut.Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.  
1)Untuk membuat serundeng, isi kue (enten-enten), pilihlah kelapa yang sedang atau agak muda.  
2)Santan kental biasanya dipisahkan dari santan encer.  
3) Tambahkan air sebanyak .gelas pada kelapa parut untuk mendapatkan santan encer. Ulangi beberapa kali sampai anda mendapatkan jumlah santan yang dibutuhkan

6. Kinca Gula Merah



Kinca/ juruh adalah gula merah yang direbus dengan air/santan dengan perbandingan tertentu.Ada tiga tingkatan kekentalan kinca yaitu tingkat cair, sedang, kental sampai bisa untuk menulis.Cara memperoleh tingkat kekentalan kinca dari jumlah air/santan yang digunakan, semakin banyak air/santan yang digunakan semakin cair kinca yang dihasilkan.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------



Fungsi Kinca

- 1) Untuk pelengkap makan kue antara lain Cenil, Lopis, Putu Mayang, Serabi Telur, dll.
- 2) Untuk minuman seperti Es Cendol, Es sarang Burung, dll.

Penanganan Daun Pisang dan Janur

Daun pisang, daun pandan daun kelapa bagian pucuk berwarna kuning (Janur) di masyarakat Indonesia tidak asing lagi karena daun pisang, daun pandan dan daun kelapa banyak dijumpai di seluruh wilayah nusantara. Daun- daun tersebut umumnya digunakan sebagai alas hidangan, wadah hidangan, pembungkus hidangan dan sebagai hiasan hidangan.

Tetapi tidak semua daun pisang bisa digunakan hanya daun pisang batu, kepok atau raja karena ketiga macam daun ini tidak memberikan noda pada makanan.



1. Daun Pisang

Sebaiknya pilih dari pohon pisang batu atau kapok. Daun pisang jenis lain menyebabkan kue-kue berwarna kebiruan. Apabila daun pisang sudah terlalu tua sehingga kaku, sebaiknya dilayukan dahulu dengan dijemur kurang lebih 5 menit atau diangin-anginkan semalaman.

Dapat juga dilayukan diatas nyala api atau

uap air panas, agar lemas dan tidak mudah robek, tetapi warnanya menjadi kurang baik.

Ciri – ciri Daun Pisang Kepok:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Raja:

- Warna daun hijau cerah
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya kaku dan regas

Ciri – ciri Daun Pisang Batu:

- Warna daun hijau tua
- Bentuk daun tidak terlalu lebar dan kaku
- Tulang daunnya lebar dan besar
- Tekstur daunnya lembut / lemas

2. Daun Pandan

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------




Pilih yang lebar supaya lebih mudah dikerjakan. Kue-kue yang dibungkus daun pandan, baunya lebih sedap seperti: untuk Lampu- Lampu atau Papaco dari Sulawesi.

3. Daun Kelapa





Pilih yang masih muda dan berwarna kuning lembut supaya warna kue-kue tidak terpengaruh.



Langkah Langkah Penanganan dasar pengolahan

No.	Jenis Masakan	Cara Membuat
1.	<b>Air daun suji ( Pewarna hijau )</b>  Bahan : <ul style="list-style-type: none"><li>- 25 lembar daun suji</li><li>- 5 lembar daun pandan</li><li>- 150 cc air matang</li><li>- Air kapur sirih secukupnya</li></ul> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siapkan 25 helai daun suji yang tua (berwarna hijau tua) dan 5 helai daun pandan</li><li>2. Cuci bersih lalu potong kecil – kecil</li><li>3. Masukkan ke dalam mangkuk blender, tambahkan 100- 150 ml air masak lalu blender hingga halus dan saring</li><li>4. Endapkan dengan ditambah air kapur sirih.</li><li>5. Buang bagian yang bening dan gunakan endapan yang berwarna hijau pekat</li></ol>
2.	<b>Abu Merang</b>  Bahan: <ul style="list-style-type: none"><li>- Sekam padi</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bakar Abu Merang diatas wajan bekas / alat lain yang tahan panas hingga berwarna hitam, pastikan semua merang sudah terbakar menjadi abu</li><li>2. Tunggu hingga abu merang benar benar dingin, tumbuk / grinder hingga benar-benar hancur.</li><li>3. Ayak dengan ayakan yang halus , hasil</li></ol>

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

		<p>ayakan ditumbuk kembali, ulangi pekerjaan ini hingga memperoleh tepung abu merang yang sangat halus</p> <p>4. Simpan abu merang dalam tempat yang kering dan tertutup Agar tahan lama.</p>
3.	<p><b>Sirup gula merah (kinca)</b></p> <p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g gula merah</li> <li>- 100 cc air</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sisir gula merah secukupnya</li> <li>2. Siapkan air 100cc lalu masukkan sisiran gula merah, masak dengan api kecil sekitar 5-10 menit, sampai gula larut</li> <li>3. Setelah mendidih, matikan api. Saring lalu dinginkan</li> </ol>
4.	<p><b>Simple syrup</b></p> <p><b>Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 200 g gula pasir</li> <li>- 100 cc air</li> <li>- Cuka/air jeruk nipis untuk menghindari kristalisasi</li> </ul> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rebus gula dan air sampai semua gula larut. Tanpa diaduk.</li> <li>2. Dinginkan</li> </ol>
5.	<p><b>Enten-enten</b></p> <p><u>Bahan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¼ butir kelapa setengah tua</li> <li>- 50 g gula jawa</li> <li>- 1 sdm gula pasir</li> <li>- Garam secukupnya</li> <li>- 2 lembar daun pandan</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kelapa ½ tua dicuci kemudian diparut memanjang.</li> <li>2. Campur kelapa parut dengan gula jawa, gula pasir, garam.</li> <li>3. Masak dengan api kecil, sambil terus diaduk hingga air habis dan matang.</li> <li>4. Dinginkan.</li> </ol>

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

		
6.	<b>Santan Kental</b>  <u>Bahan:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- ½ butir kelapa tua</li><li>- 250 cc air (suam-suam kuku)</li></ul> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Parut kelapa tua sampai habis.</li><li>2. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit pada kelapa yang sudah diparut, remas-remas sampai keluar santannya. Kemudian peras.</li></ol>
7.	<b>Areh</b>  <u>Bahan:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- ½ butir kelapa tua</li><li>- 250 cc air (suam-suam kuku)</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Buat santan kental seperti cara di atas.</li><li>3. Masak santan dengan api kecil, aduk terus supaya tekstur tidak pecah.</li><li>2. Setelah mengental matikan api</li></ol>

**Cara menggunakan air daun suji:**

- 1) Dalam botol akan terlihat dua warna pada bagian bawah berwarna hijau pekat, bagian atas berwarna hijau muda.
- 2) Tuang cairan berwarna hijau muda, ambil endapan air daun suji gunakan untuk warna makanan / minuman.
- 3) Jika ada sisa air daun suji, masukkan lagi kedalam botol, beri air yang telah dicampur dengan kapur sirih.
- 4) Simpan kembali dalam almari pendingin.

**Teknik Memarut Kelapa**

Khususnya untuk mengurap kue digunakan kelapa yang sedangtuanya. Setelah kulit ari kelapa dikupas bersih, buah kelapa dipotongagar mudah dipegang, parutkan dengan cara melebar menurut arahserat daging kelapa. Hasil parutan kelapa menjadi panjang-panjang,utuh dan cantik.

**Membuat Santan:**

- a) Belahlah kelapa menjadi 4 untuk memudahkan diparut. Untuk membuat santan, kelapa diparut dengan arah memotong serat. Hasil parutan akan halus sehingga santan yang diperoleh juga lebih banyak.
- b) Untuk serundeng atau isi kue, kelapa diparut searah serat, sehingga hasil parutannya kasar-kasar.
- c) Setelah diparut, tuangkan .gelas air hangat dalam kelapa parut. Uleni dan peras melalui saringan.Hasil perasan yang pertama ini disebut santan kental.

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

**Teknik Memeras Santan**

<b>Tehnik memeras santan</b>		
<b>Saringan santan</b>		
<b>Parutan Kelapa</b>		
<b>Tehnik memarut kelapa</b>		

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------

		
<b>Hasil Parutan</b>		

**Cara penyimpanan hasil penanganan dasar**

- a. Air daun suji
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Simpan di dalam refrigerator.
- b. Abu merang
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Simpan di tempat yang kering.
- c. Kinca (sirup gula merah)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- d. Sirup gula (simple sirup)
  - Simpan di dalam wadah tertutup.
  - Tidak terkena sinar matahari.
- e. Santan kental dan santan cair
  - Rebus sampai mendidih
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan di dalam freezer
- f. Enten – enten
  - Simpan dalam suhu dingin
  - Simpan di dalam tertutup
  - Simpan dalam refrigerator

**Cara menangani Daun Pisang:**

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------

- Setelah daun dipetik, lepaskan dari pelepahnya dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam.
- Cara ini akan menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusannya yang bagus.
- Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih.
- Jika daun pisang akan disobek untuk menghilangkan serat-seratnya cara yang benar adalah sbb:
  - ✓ Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas (telungkup)
  - ✓ Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri
  - ✓ Untuk menghasilkan produk-produk bentuk lipatan, alas hidang, wadah hidang maupun bungkusannya yang bagus, daun pisang jangan dijemur apalagi dipanggang/dilayukan diatas api. Jika mendesak lebih baik diblanching dimasukkan air mendidih sebentar, lalu ditiriskan.

**Cara Menangani Daun Kelapa/Janur:**

- Setelah daun kelapa / janur dipetik, segera digunakan agar menghasilkan hiasan hidangan yang bagus
- Jika terpaksa harus ditunda penggunaannya, simpan daun kelapa/janur ditempat yang sejuk agar daun tidak cepat layu dan berubah menjadi kemerah – merahan, misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin tetapi cara ini kurang lazim

**Cara Menangani Daun Pandan:**

- Pilih daun pandan yang cukup tua
- Warna hijau cerah
- Setelah daun pandan dipetik segera digunakan
- Jika terpaksa harus ditunda, simpan ditempat yang sejuk agar tidak layu misalnya didekat bak cuci, kamar mandi, atau dalam almari pendingin.

**Langkah Langkah Penanganan Daun Pisang:**

1) Daun pisang setelah dipetik dilepaskan dari tangkai/ pelepahnya		
2) Dilayukan dengan cara dibiarkan pada suhu kamar selama 24 jam		

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	---	------------------

3) Sobek daun pisang dengan posisi warna hijau tua di atas ( telungkup ) Sobek serat daun perlahan-lahan kearah kiri		
4) Cuci bersih daun pisang, tiriskan jika akan dikeringkan harus menggunakan serbet yang kering dan bersih, daun pisang siap digunakan untuk membuat berbagai produk		

Dibuat oleh : Tria Vindyastuti	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari SMK N 6 Yogyakarta	Diperiksa oleh :
-----------------------------------	--	------------------





## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP No 5)**

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Kelas / Semester	:	X/ sem.1
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tema / Topik	:	Mendeskripsikan Potongan Bahan Makanan
Alokasi Waktu	:	7x 45 menit (1 pertemuan)

#### **A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam dunia pergaulan dunia
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

#### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai ketrampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah



2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

3.3 Mendeskripsikan potongan bahan makanan

4.3 Membuat potongan bahan makanan

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran mendeskripsikan dan mengoperasikan peralatan pengolah makanan
2. Bekerja sama kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
4. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan
5. Mengklasifikasikan macam-macam potongan bahan makanan nabati
6. Mengklasifikasikan macam-macam potongan bahan makanan hewani
7. Mendeskripsikan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
8. Mendeskripsikan alat-alat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
9. Menjelaskan persiapan potongan bahan makanan nabati dan hewani
10. Menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Dengan kegiatan diskusi dan pembelajaran kelompok dalam pembelajaran peralatan pengolah makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam menyampaikan pendapat, menjawab pertanyaan, memberi saran dan kritik, serta dapat:

1. Aktif dalam pembelajaran peralatan pengolah makanan
2. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok
3. Bekerja sama kegiatan kelompok
4. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
5. Menjelaskan pengertian potongan bahan makanan
6. Mengklasifikasikan macam-macam potongan bahan makanan nabati
7. Mengklasifikasikan macam-macam potongan bahan makanan hewani
8. Mendeskripsikan bahan-bahan pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani



9. Mendeskripsikan alat-alat pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani
10. Menjelaskan persiapan potongan bahan makanan nabati dan hewani
11. Menjelaskan teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani

## E. Materi Pembelajaran

### Potongan Bahan Makanan

#### A. Potongan sayuran

Langkah pertama proses pemotongan sayur adalah memisahkan bagian yang dapat dimakan, dan bagian yang tidak dapat dimakan. Perhatikanlah bagian-bagian mana yang perlu dibuang serta bagian yang masih bisa dimanfaatkan. Memotong sayur untuk masakan kontinental dapat dibagi dalam dua kategori:

##### 1. Pemotongan kasar

Pemotongan kasar adalah memotong sayuran secara kasar (besar) dan tidak beraturan, yang umumnya potongan ini tidak dipakai didalam penyajian hidangan. Sayuran yang dipotong kasar digunakan untuk memberi rasa dan warna pada kaldu, sup, saus, masakan daging, atau sayur yang diolah dengan teknik direbus. Setelah sayur yang dipotong kasar tadi memberi rasa, dan warna pada kaldu, sup, dan masakan lainnya, kemudian saus sup disaring dan sayur yang dipotong kasar tadi dibuang. Mirepoix adalah contoh sayuran yang dipotong kasar, terdiri dari campuran wortel, seledri, bawang bombay dalam perbandingan tertentu digunakan untuk menambah rasa pada kaldu saus dan sebagainya.



##### 2. Pemotongan khusus

Memotong sayur berbentuk khusus biasanya dilakukan pada sayur yang berasal dari akar umbi. Pemotongan sayur dengan bentuk khusus umumnya digunakan sebagai penghias hidangan sup dan saus, dan sebagai sayur mayur untuk salad serta sebagai penyerta dari makanan utama. Sayur yang dipotong bentuk khusus, jika menghasilkan bentuk potongan dan ukuran yang sama dapat meningkatkan penampilan dari penyajian suatu hidangan.

No.	Nama Potongan	Ukuran	Bahan	Gambar



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA







DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

1.	Jardiniere	1 cm x 1 cm x 4cm	Carrot, lobak, labu siam	
2.	Julliene	1 mm x 1 mm x 4 cm	Carrot, lobak, batang bawang, celery	
3.	Macedoin (cube)	1 cm x 1 cm x 1 cm	Carrot, lobak, kentang, buncis	
4.	Brunoise (brunoa)	1 mm x 1 mm x 1 mm	Carrot, lobak	
5.	Chiffonade	Irisan halus	Kol, lettuce	
6.	Paysane	1 cm x 1 cm x 1 mm	Carrot, lobak	



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA





DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

7.	Slice	Irisan tipis	Onion, kol	
8.	Chopped	Cincang lebih kasar dari minced	Onion, garlic, shallot	
9.	Vichy carrot	Potongan wortel yang dibentuk seperti bunga	Carrot	
10.	Miced	Cincangan halus	Onion, garlic, shallot	

No.	Nama Potongan	Ukuran
1.	Allumette	½ mm x ½ mm x 5 cm
2.	Brunoise	1 mm x 1 mm x 1 mm
3.	Julliene	1 mm x 1 mm x 4 cm
4.	Jardiniere	1 cm x 1 cm x 4 cm
5.	Dice	1/5 cm x 1/3 cm x 1/3 cm
6.	Cube	1 ½ cm x 1 ½ cm
7.	Macedoine	1 cm x 1 cm x 1 cm
8.	Paysanne	1 cm x 1 cm x 1 mm
9.	Fried Potatoes	1 cm x 1 cm x 6 cm
10.	Pommes pailles straw	2 mm x 2 mm x 3 mm 5
11.	Mignonette	cm x 3 ¼ cm x ¾ cm 1
12.	Parmentiere	½ cm x 1 ½ cm
13.	Matchstick	5 mm x 5 mm x 50 mm



14.	Stick	Lebih panjang dari allumette
15.	Miced	Cincang halus
16.	Chopped	Cincang lebih kasar dari miced
17.	Turning	Segi lima, panjang 4 cm
19.	Barel	Segi lima, panjang 5 cm
20.	Setengah barel	Setengah lingkaran
21.	Chateu	Dibentuk dengan moul/parriesen cutter
22.	Slice	Irisan tipis
23.	Curl	Irisan panjang melingkar
24.	Chiffonade	Irisan halus
25.	Potatoes chip	Irisan kentang bulat

Sebagian sayuran yang dipotong khusus ada yang mempunyai ukuran tertentu, sedangkan sebagian lagi ukurannya berdasarkan pada fungsi sayuran tersebut didalam menu atau hidangan.

Untuk ukuran sayuran tidak mempunyai bentuk ukuran yang pasti dibuat/ dipotong dengan bentuk dan besar yang sama kemudian jumlah berat dari sayuran disesuaikan dengan kegunaannya didalam menu atau hidangan.

- Appetizer : 80 gr- 100 gr
- Maincourse : 100 gr -150 gr

Potongan wedges

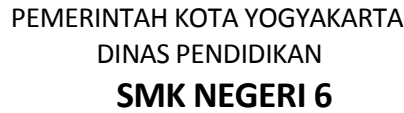
Biasanya dilakukan pada tomat, lemon dan orange, disebut dengan Sgment yaitu potongan tomat/lemon/orange yang utuh dipotong membujur dan melalui titik pusat sayuran tersebut.

Potongan concase

Potongan ini khusus untuk potongan tomat dengan cara:

- Blanch tomat air panas, kemudian kupas kulitnya
- Belah tomat melintang, kemudian peras bijinya (dapat menggunakan kain kasa)
- Potongan ataua belah menjadi lebar 1-1,5 cm





Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091  
Fax (0274) 512251, 546091  
WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

- Potongan melintang selebar 1-1,5 cm sehingga didapat potongan seperti macedoin/dice, karena daging tomat lunak dan mudah hancur, maka potongan ini disebut juga cincangan kasar atau concase.

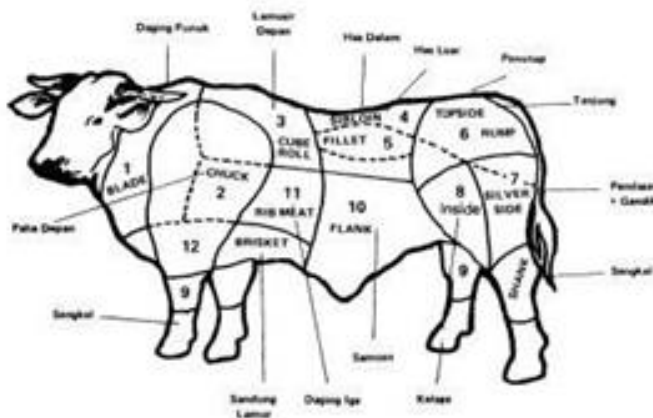
### B. Potongan daging sapi

Teknik pemotongan karkas dan pengambilan daging yang benar tidak asal dikerjakan saja. Karkas hewan dipotong menurut aturan tertentu dan masing-masing karkas (sapi, domba/kambing, babi) mempunyai teknik pemotongan yang berbeda.

Karkas sapi dapat dipotong menjadi 9 bagian potongan besar. Tiap-tiap bagian mempunyai nama tersendiri dengan kualitas daging yang berbeda-beda.

Daging sapi muda dipotong dari anak sapi yang berumur kurang dari satu tahun. Di negara yang sudah maju peternak memelihara anak sapi dengan memberi makan berupa susu dan telur, disebut juga “milk fed cow”.

Tujuan pemberian makanan seperti itu untuk mendapatkan tekstur daging yang lembut dan berwarna merah muda. Karkas dari sapi muda dipotong menjadi 7 bagian besar.



Dari setiap bagian potongan besar karkas sapi, dapat dipotong menjadi potongan-potongan khusus yang disesuaikan dengan menu yang akan diolah. Penggunaan dari masing-masing bagian karkas sapi untuk pengolahan masakan kontinental adalah sebagai berikut:

1. Leg (paha)



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No.	Nama Potongan/ kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/ keterangan
1.	Daging untuk stew	4-5cm	40-50 gr	Seperti kubik/balok contoh menu: Hongarian Goulash Soup
2.	Daging cincang/mise	1,5 cm	150-170 gr	Bulat pipih <ul style="list-style-type: none"><li>- Hamburger Holstein</li><li>- Cheese burger</li><li>- Salesbury steak</li></ul>

2. Rump (Paha Atas)

No.	Nama Potongan/kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/ kegunaan
1.	Rump steak	1 cm	150-170 gr	Diiris tipis <ul style="list-style-type: none"><li>- Rump steak bourdelaise</li></ul>

3. Rib (Rusuk/Iga)

No.	Nama Potongan/ kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/kegunaan
1.	Rib steak	2-2,5 cm	200-250 gr	Diiris pipih <ul style="list-style-type: none"><li>- Grilled rib steak</li></ul>

4. Loin

No.	Nama Potongan/ kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/kegunaan
1.	Sirloin steak	1-1,5 cm	150-170 gr	Diiris melebar <ul style="list-style-type: none"><li>- Entrecop Tyroliene</li></ul>
2.	Chateaubriand	2,5-6 cm	200-400 gr	Bulat panjang, dipotong dari bagian kepala lulur
3.	Tournedos steak	2-2,5 cm	180-200 gr	Bulat dipotong dari bagian tengah lulur <ul style="list-style-type: none"><li>- Tournedos chasseur</li><li>- Black pepper steak</li></ul>
4.	Fillet steak	1,5-2 cm	175-180 gr	Diiris tipis, dipotong dari

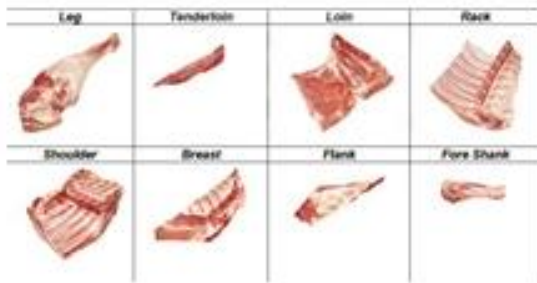




PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091  
Fax (0274) 512251, 546091  
WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

				bagian tengah lulur - Fillet steak maitree D'hotel - Fillet steak Diane
5.	Minut steak	0,5 cm	175-180 gr	Diiris tipis, dipotong dari bagian tengah lulur
6.	Fillet mignon	0,5 cm	100-125 gr	Diiris tipis, dipotong dari bagian ekor lulur - Fillet Mignon Bourdelaise
7.	T.Bone Steak	1,5-2 cm	40-50 gr (satu porsi terdiri dari 4 sampai 5 iris) 200-250 gr	Diiris tipis, dari lulur utuh - T.Bone steak Hollandaise



C. Potongan ikan

Ada beberapa istilah yang perlu diketahui sebelum mengetahui macammacam potongan ikan:

1. Fillet yaitu potongan bagian daging ikan (tanpa tulang), yang dipotong pada kedua sisi ikan yang mengapit tulang belakang
2. Skinning yaitu suatu proses kerja memisahkan daging ikan dari kulitnya (menguliti)

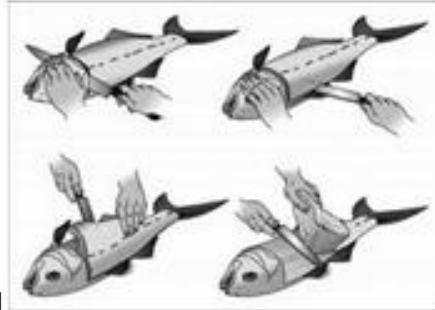
1. Filleting

Proses filleting:

- a. Letakkan ikan pada chopping board bagian punggung mengarah ke badan kita dan kelapa ikan berada disebelah kanan
- b. Buat torehan disepanjang tulang belakang sedalam 2 cm, toerahan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat diatas tulang ikan
- c. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau menuju ke bagian ekor. Fillet jangan diangkat terlalu tinggi supaya tidak rusak atau torehan pisau
- d. Putar balik posisi ikan sehingga bagian kepala berada di sebelah kiri dan bagian ekor berada disebelah kanana



- e. Ikuti porses dari c sampai d sehingga dapat

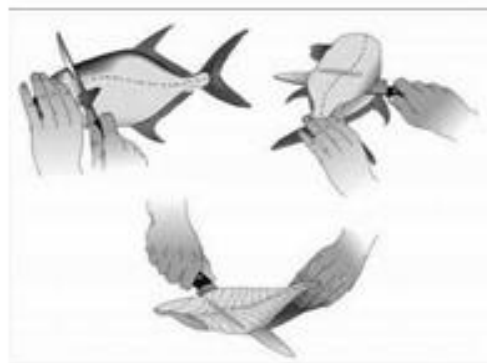


diambil

## 2. Skinning

Proses skinning:

- Letakkan sebuah fillet pada chopping board, bagian kulit menghadap kebawah dan bagian ekor berada disebelah kiri
- Pegang ujung ekor dengan tanagn kiri, potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan
- Gerakkan pisau seperti menggergaji, diantara daging dan kulit dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau dalam posisi miring ke kiri
- Pisau didorong ke sebelah kanan dan kulit ditarik ke kiri. Buang kulit ikan, sedangkan tulangnya dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan (untuk ikan yang cukup besar
- Ulangi proses b,c dan d untuk fillet yang lain. Fillet ikan siap dipotong sesuai keperluan menu.



Berikut ini macam-macam potongan ikan:

### 1. Fillet

Potongan daging ikan utuh panjang dan sudah dibuang kulitnya

### 2. Delice

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat  
caranya :

Pertama - tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



3. Paupiette

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish. caranya :

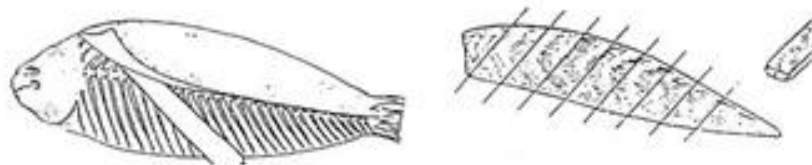
Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.



4. Goujon atau Goujonnette

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang. caranya :

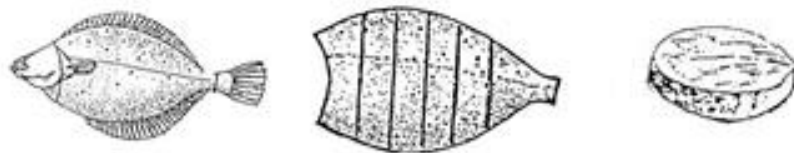
Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.



5. Troncom

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh. caranya :

Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.

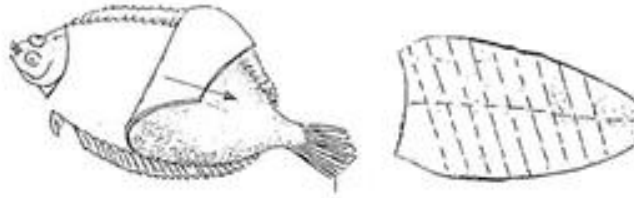


6. Supreme

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar. caranya :



Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.



#### 7. Darne

Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat potongan darne ini bulat utuh. caranya :

Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



#### D. Potongan unggas

Sebelum memotong karkas ayam untuk mendapatkan bentuk potongan yang standar, sebaiknya lebih dulu mengenal kerangka dari ayam/unggas.

Dengan demikian akan mempercepat proses pemotongan dan mendapatkan bentuk potongan yang tepat dan sedikitnya serpihan daging yang terbuang. Dalam pengolahan masakan komntinental ada ayam yang dipergunakan utuh (tidak dipotong menjadi bagian kecil) dan ada juga yang dipotong menjadi bagian atau bentuk tertentu yang disesuaikan dengan menu yang diolah.

Macam-macam nama dari bagian potongan karkas ayam unggas yaitu: wing, thigh, drumstick, supreme, breast, meat, attached, dan leg.



Teknik pemotongan ayam dengan teknik pengolahan sauteing:

1. Potong dan pisahkan paha dari badan, melalui sela paha dan badan ayam
2. Pisahkan atau potong dada menjadi dua bagian melalui salah satu sisi tulang dada
3. Potong atau belah masing-masing dada menjadi dua sama besar, sehingga akhirnya didapat 4 potong daging dada ayam sama besar



4. Potong masing-masing paha bawah dan paha atas menjadi dua melalui persendian paha atas, menjadi dua bagian

**F. Sumber Belajar**

Agusti, N. 1996/1997. Persiapan Dasar Pengolahan Makanan. Jakarta: Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan

Sudiara, B. 1995. Tata Boga. Nusa Dua: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali

**G. Model/Metode Pembelajaran**

1. Model Pembelajaran :
  - a. CTL (Cooperatif Teaching Learning) dengan jenis Jigsaw
2. Metode Pembelajaran :
  - a. Ceramah plus
  - b. Peer teaching (teman sejawat)
  - c. Resitasi
  - d. Problem solving

**H. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan gambaran tentang pentingnya memahami pembelajaran potongan bahan makanan serta memberikan gambaran tentang potongan bahan makanan makanan dalam dunia boga</li><li>2. Sebagai appersepsi untuk mendorong rasa ingin tahu siswa dan berpikir kritis, siswa diajak memecahkan masalah tentang apa saja potongan bahan makanan</li><li>3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai yaitu mendeskripsikan potongan bahan makanan</li></ol>	25 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan contoh potongan bahan makanan yang sering di temukan pada masakan yang dijual dipasaran</li><li>2. Guru menerapkan metode CTL:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Siswa membentuk kelompok diskusi (terdiri dari 4 orang)</li><li>b. Siswa mencari sumber buku kemudian merangkum dan mendiskusikan tentang pengertian, macam-macam potongan bahan makanan, langkah pembuatan:<ul style="list-style-type: none"><li>- Potongan Sayuran</li><li>- Potongan Daging sapi</li><li>- Potongan Ikan</li></ul></li></ol></li></ol>	230 menit



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Potongan Unggas/ayam</li><li>c. Selama siswa bekerja di dalam kelompok, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa yang terlibat diskusi, dan mengarahkan bila ada kelompok yang melenceng jauh pekerjaannya</li><li>d. Siswa harus membuat rangkuman tentang materi yang didiskusikan kelompoknya</li><li>e. Tiap kelompok asal mengirimkan satu anggota kelompok untuk bergabung dalam kelompok ahli dan mempresentasikan hasil diskusi kelompok masing-masing</li><li>f. Kemudian anggota kelompok kembali kepada kelompok asal dan menyampaikan informasi yang didapat.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>3. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan semua siswa pada kesimpulan mengenai potongan bahan makanan</li><li>4. Guru mengumpulkan semua hasil diskusi tiap kelompok</li></ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang apa saja potongan bahan makanan</li><li>2. Dengan bantuan media, guru menyampaikan apa yang telah dipelajari dan disimpulkan mengenai potongan bahan makanan</li><li>3. Guru memberikan evaluasi berupa tes tertulis</li><li>4. Guru memberi tugas untuk membuat lembar persiapan praktek potongan bahan makanan</li><li>5. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan dan motivasi untuk belajar</li></ul>	60 menit

**I. Alat/Media/Sumber Pembelajaran**

- 1. Media
  - a. Peralatan sebenarnya
  - b. Program *powerpoint*
- 2. Sumber Pembelajaran
  - a. Buku
  - b. Handout/diktat

**J. Penilaian Hasil Belajar**

- 1. Teknik Penilaian : Pengamatan, tes tertulis
- 2. Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
----	--------------------	------------------	-----------------





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran potongan bahan makanan 2. Bekerja sama dalam kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2	Pengetahuan 4. Mendeskripsikan pengertian potongan bahan makanan 5. Mengetahui macam-macam potongan bahan makanan nabati 6. Mengetahui macam-macam potongan bahan makanan hewani 7. Mengetahui teknik pembuatan potongan bahan makanan nabati dan hewani	Pengamatan dan tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan 8. Terampil dalam pembuatan berbagai potongan bahan makanan nabati dan hewani	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu dan kelompok)

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing


Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006

	SMK Negeri 6 Yogyakarta	
	HANDOUT BOGA DASAR	
Handout no.1	Potongan Bahan Makanan	Tingkat X Tata Boga

### Potongan Bahan Makanan

#### A. Potongan sayuran

Langkah pertama proses pemotongan sayur adalah memisahkan bagian yang dapat dimakan, dan bagian yang tidak dapat dimakan. Perhatikanlah bagian-bagian mana yang perlu dibuang serta bagian yang masih bisa dimanfaatkan. Memotong sayur untuk masakan kontinental dapat dibagi dalam dua kategori:

##### 1. Pemotongan kasar

Pemotongan kasar adalah memotong sayuran secara kasar (besar) dan tidak beraturan, yang umumnya potongan ini tidak dipakai didalam penyajian hidangan. Sayuran yang dipotong kasar digunakan untuk memberi rasa dan warna pada kaldu, sup, saus, masakan daging, atau sayur yang diolah dengan teknik direbus. Setelah sayur yang dipotong kasar tadi memberi rasa, dan warna pada kaldu, sup, dan masakan lainnya, kemudian saus sup disaring dan sayur yang dipotong kasar tadi dibuang. Mirepoix adalah contoh sayuran yang dipotong kasar, terdiri dari campuran wortel, seledri, bawang bombay dalam jumlah yang sama digunakan untuk menambah rasa pada kaldu saus dan sebagainya.

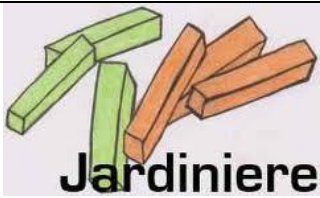











##### 2. Pemotongan khusus

Memotong sayur berbentuk khusus biasanya dilakukan pada sayur yang berasal dari akar umbi. Pemotongan sayur dengan bentuk khusus umumnya digunakan sebagai penghias hidangan sup dan saus, dan sebagai sayur mayur untuk salad serta sebagai penyerta dari makanan utama. Sayur yang dipotong bentuk khusus, jika menghasilkan bentuk potongan dan ukuran yang sama dapat meningkatkan penampilan dari penyajian suatu hidangan.

No.	Nama Potongan	Ukuran	Bahan	Gambar



1.	Jardiniere	1cmx1cm x4cm	Carrot, lobak, labu siam	
2.	Julliene	1mmx1m mx4cm	Carrot, lobak, batang bawang, celery	
3.	Macedoin (cube)	1cm x 1cm x 1cm	Carrot, lobak, kentang, buncis	
4.	Brunoise (brunoa)	1mm x 1mm x 1mm	Carrot, lobak	
5.	Chiffonade	Irisan halus	Kol, lettuce	
6.	Paysane	1cm x 1 cm x 1mm	Carrot, lobak	
7.	Slice	Irisan tipis	Onion, kol	
8.	Chopped	Cincang lebih kasar	Onion, garlic, shallot	

		dari minced		
9.	Vichy carrot	Potongan wortel yang dibentuk seperti bunga	Carrot	
10.	Miced	Cincangan halus	Onion, garlic, shallot	

No.	Nama Potongan	Ukuran
1.	Allumette	1/2mm x ½ mm x 5 cm
2.	Brunoise	1mm x 1mm x 1mm
3.	Julliene	1mm x 1mm x 4 cm
4.	Jardiniere	1cm x 1cm x 4 cm
5.	Dice	1/5cm x 1/3 cm x 1/3 cm
6.	Cube	1 ½ cm x 1 ½ cm
7.	Macedoine	1 cm x 1cm x 1cm
8.	Paysanne	1cm x 1 cm x 1mm
9.	Fried Potatoes	1 cm x 1cm x 6 cm
10.	Pommes pailles straw	2 mm x 2 mm x 3mm
11.	Mignonette	5 cm x 3 ¼ cm x ¾ cm
12.	Parmentiere	1 ½ cm x 1 ½ cm
13.	Matchstick	5mm x 5mm x 50 mm
14.	Stick	Lebih panjang dari allumette
15.	Miced	Cincang halus
16.	Chopped	Cincang lebih kasar dari miced
17.	Turning	Segi lima, panjang 4 cm
19.	Barel	Segi lima, panjang 5 cm
20.	Setengah barel	Setengah lingkaran
21.	Chateu	Dibentuk dengan moul/ parriesen cutter
22.	Slice	Irisan tipis

23.	Curl	Irisan panjang melingkar
24.	Chiffonade	Irisan halus
25.	Potatoes chip	Irisan kentang bulat

Sebagian sayuran yang dipotong khusus ada yang mempunyai ukuran tertentu, sedangkan sebagian lagi ukurannya berdasarkan pada fungsi sayuran tersebut didalam menu atau hidangan.

Untuk ukuran sayuran tidak mempunyai bentuk ukuran yang pasti dibuat/ dipotong dengan bentuk dan besar yang sama kemudian jumlah berat dari sayuran disesuaikan dengan kegunaannya didalam menu atau hidangan.

- Appetizer : 80 gr- 100 gr
- Maincourse : 100 gr -150 gr

Potongan wedges

Biasanya dilakukan pada tomat, lemon dan orange, disebut dengan Sgment yaitu potongan tomat/lemon/orange yang utuh dipotong membujur dan melalui titik pusat sayuran tersebut.

Potongan concase

Potongan ini khusus untuk potongan tomat dengan cara:

- Blanch tomat air panas, kemudian kupas kulitnya
- Belah tomat melintang, kemudian peras bijinya (dapat menggunakan kain kasa)
- Potongan atauga belah menjadi lebar 1-1,5 cm
- Potongan melintang selebar 1-1,5 cm sehingga didapat potongan seperti macedoin/dice, karena daging tomat lunak dan mudah hancur, maka potongan ini disebut juga cincangan kasar atau concase.

B. Potongan daging sapi

Teknik pemotongan karkas dan pengambilan daging yang benar tidak asal dikerjakan saja. Karkas hewan dipotong menurut aturan tertentu dan masing-masing karkas (sapi, domba/kambing, babi) mempunyai teknik pemotongan yang berbeda.

Karkas sapi dapat dipotong menjadi 9 bagian potongan besar. Tiap-tiap bagian mempunyai nama tersendiri dengan kualitas daging yang berbeda-beda.

Tujuan pemberian makanan seperti itu untuk mendapatkan tekstur daging yang lembut dan berwarna merah muda. Karkas dari sapi muda dipotong menjadi 7 bagian besar.



1. Leg (paha)

No.	Nama Potongan/ kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/ keterangan
1.	Daging untuk stew	4-5cm	40-50 gr	Seperti kubik/balok contoh menu: Hongarian Goulash Soup
2.	Daging	1,5	150-	Bulat pipih

	cincang/mise	cm	170 gr	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hamburger Holstein</li> <li>- Cheese burger</li> <li>- Salesbury steak</li> </ul>
--	--------------	----	--------	--

2. Rump (Paha Atas)

No.	Nama Potongan/kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/ kegunaan
1.	Rump steak	1 cm	150-170 gr	Diiris tipis <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rumo steak bourdelaise</li> </ul>

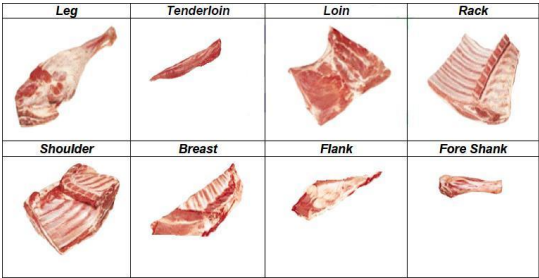
3. Rib (Rusuk/Iga)

No.	Nama Potongan/kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/kegunaan
1.	Rib steak	2-2,5 cm	200-250 gr	Diiris pipih <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grilled rib steak</li> </ul>

4. Loin

No.	Nama Potongan/kegunaan	Tebal	Berat	Bentuk/kegunaan
1.	Sirloin steak	1-1,5 cm	150-170 gr	Diiris melebar <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrecop Tyroliene</li> </ul>
2.	Chateaubriand	2,5-6 cm	200-400 gr	Bulat panjang, dipotong dari bagian kepala lulur
3.	Tournedos steak	2-2,5 cm	180-200 gr	Bulat dipotong dari bagian tengah lulur <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tournedos chasseur</li> <li>- Black pepper steak</li> </ul>
4.	Fillet steak	1,5-2 cm	175-180 gr	Diiris tipis, dipotong dari bagian

				tengah lulur - Fillet steak maitree D’hotel - Fillet steak Diane
5.	Minut steak	0,5 cm	175-180 gr	Diiris tipis, dipotong dari bagian tengah lulur
6.	Fillet mignon	0,5 cm	100-125 gr	Diiris tipis, dipotong dari bagian ekor lulur - Fillet Mignon Bourdelaïse
7.	T.Bone Steak	1,5-2 cm	40-50 gr (satu porci terdiri dari 4 sampai 5 iris) 200- 250 gr	Diiris tipis, dari lulur utuh - T.Bone steak Hollandaise



C. Potongan ikan

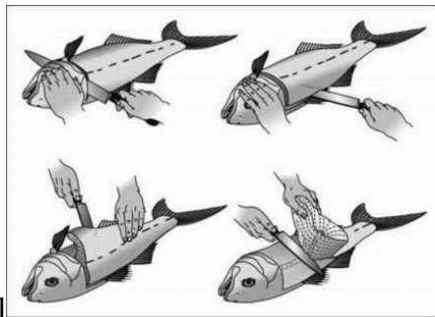
Ada beberapa istilah yang perlu diketahui sebelum mengetahui macam-macam potongan ikan:

1. Fillet yaitu potongan bagian daging ikan (tanpa tulang), yang dipotong pada kedua sisi ikan yang mengapit tulang belakang
2. Skinning yaitu suatu proses kerja memisahkan daging ikan dari kulitnya (menguliti)

1. Filleting

Proses filleting:

- a. Letakkan ikan pada chopping board bagian punggung mengarah ke badan kita dan kelapa ikan berada disebelah kanan
- b. Buat torehan disepanjang tulang belakang sedalam 2 cm, torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat diatas tulang ikan
- c. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri, kemudian gerakkan pisau menuju ke bagian ekor. Fillet jangan diangkat terlalu tinggi supaya tidak rusak atau torehan pisau
- d. Putar balik posisi ikan sehingga bagian kepala berada di sebelah kiri dan bagian ekor berada diselebah kanana
- e. Ikuti porses dari c sampai d sehingga dapat

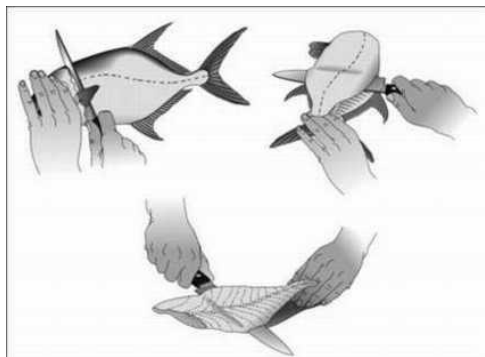


diambil

## 2. Skinning

Proses skinning:

- a. Letakkan sebuah fillet pada chopping board, bagian kulit menghadap kebawah dan bagian ekor berada disebelah kiri
- b. Pegang ujung ekor dengan tanagn kiri, potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan
- c. Gerakkan pisau seperti menggergaji, diantara daging dan kulit dari bagian ekor menuju bagian kepala. Pisau dalam posisi miring ke kiri
- d. Pisau didorong ke sebelah kanan dan kulit ditarik ke kiri. Buang kulit ikan, sedangkan tulangnya dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan (untuk ikan yang cukup besar)
- e. Ulangi proses b,c dan d untuk fillet yang lain. Fillet ikan siap dipotong sesuai keperluan menu.



Berikut ini macam-macam potongan ikan:

1. Fillet

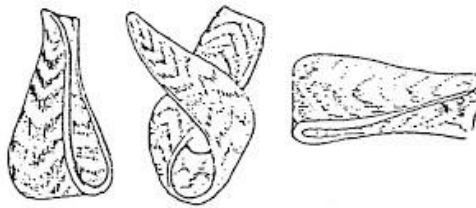
Potongan daging ikan utuh panjang dan sudah dibuang kulitnya

2. Delice

Potongan delice adalah potongan fillet utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat

caranya :

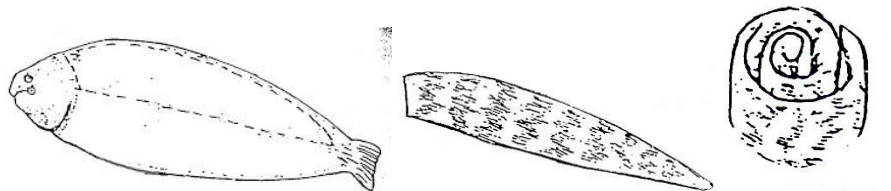
Pertama – tama fillet flat fish. Lalu bagi menjadi dua bagian. Setelah itu, ikan yg sudah d fillet di bentuk seperti pita atau simpul bisa juga menjadi bulatan atau dilipat.



3. Paupiette

Daging fillet tipis, diisi lalu digulung. Disebut juga rolled fish. caranya :

Ikan di fillet terlebih dahulu, setelah menjadi 2 bagian letakkan daging ikan di cutting board. Setelah itu beri isiian diatas daging, kemudian fillet ikan digulung.

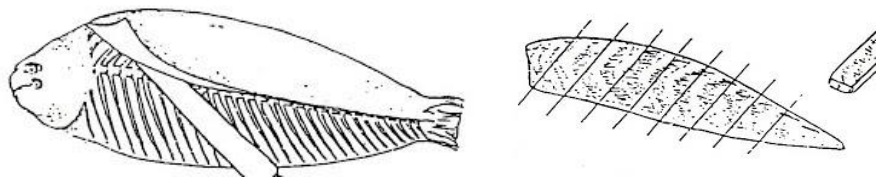


4. Goujon atau Goujonnette

Daging ikan fillet yang dipotong serong memanjang. caranya :

Fillet daging ikan diletakkan diatas cutting board, lalu iris atau potong serong memanjang. Panjang potongan lebih kurang 6-8 cm dengan tebal 0,5-1 cm.

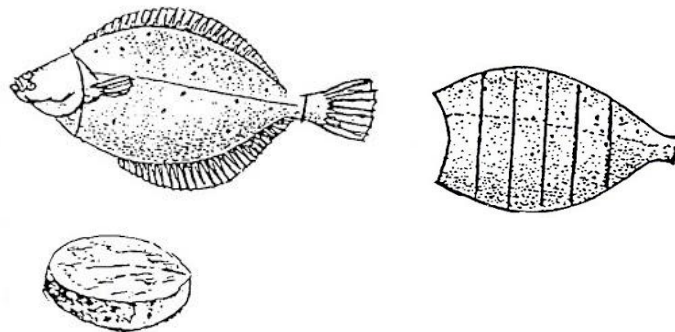




##### 5. Troncom

Potongan ikan yang dipotong bulat utuh. caranya :

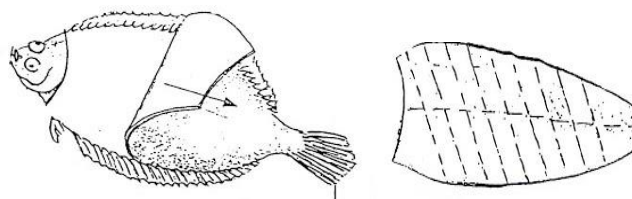
Potongan ikan troncom adalah potongan ikan yang dipotong dari ikan yang berbentuk pipih (flat fish), potongan berbentuk bulat utuh. Potongan ikan ini langsung dipotong bulat utuh disertai durinya juga.



##### 6. Supreme

Potongan ikan yang diiris miring dari fillet ikan , supreme biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar. caranya :

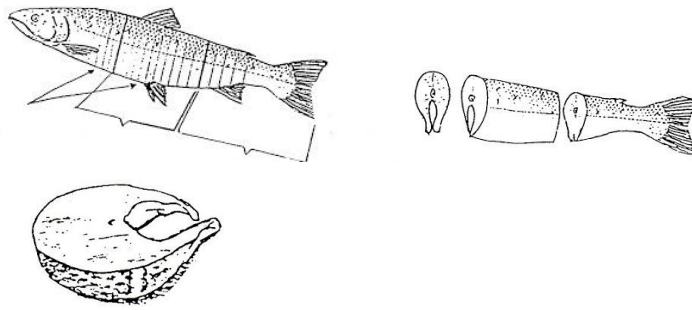
Ikan di fillet tanpa di bagi menjadi dua. Sehingga menjadi fillet ikan yang cukup besar. Lalu iris miring fillet ikan tersebut.



##### 7. Darne

Potongan ikan yang dipotong melintang , dari ikan yang bertubuh bulat . potongan darne ini bulat utuh. caranya :

Ikan yang berbentuk bulat diletakkan diatas cutting board. Lalu belah utuh ikan tersebut disertai durinya. Potong menjadi 3 bagian. Potongan tipis, potongan tebal, potongan bagian ekor.



#### D. Potongan unggas

Sebelum memotong karkas ayam untuk mendapatkan bentuk potongan yang standar, sebaiknya lebih dulu mengenal kerangka dari ayam/unggas.

Dengan demikian akan mempercepat proses pemotongan dan mendapatkan bentuk potongan yang tepat dan sedikitnya serpihan daging yang terbuang.

Dalam pengolahan masakan komntinental ada ayam yang dipergunakan utuh (tidak dipotong menjadi bagian kecil) dan ada juga yang dipotong menjadi bagian atau bentuk tertentu yang disesuaikan dengan menu yang diolah.

Macam-macam nama dari bagian potongan karkas ayam unggas yaitu: wing, thigh, drumstick, supreme, breast, meat, attached, dan leg.



Teknik pemotongan ayam dengan teknik pengolahan sauteing:

1. Potong dan pisahkan paha dari badan, melalui sela paha dan badan ayam
2. Pisahkan atau potong dada menjadi dua bagian melalui salah satu sisi tulang dada
3. Potong atau belah masing-masing dada menjadi dua sama besar, sehingga akhirnya didapat 4 potong daging dada ayam sama besar
4. Potong masing-masing paha bawah dan paha atas menjadi dua melalui persendian paha atas, menjadi dua bagian



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### (RPP No 2)

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Kelas / Semester	:	X/ sem.1
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tema / Topik	:	Mengoperasikan Peralatan Pengolah Makanan (pesawat masak)
Alokasi Waktu	:	7x 45 menit (1 pertemuan)

#### A. Kompetensi Inti KI

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
  2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam dunia pergaulan dunia
- Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung
- 4.

#### B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

## **SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah
- 2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
- 4.1 Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

- 1. Terlihat aktif dalam pembelajaran mendeskripsikan dan mengoperasikan peralatan pengolah makanan
- 2. Bekerja sama kegiatan kelompok
- 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
- 4. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Dengan kegiatan praktik dalam pembelajaran peralatan pengolah makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam kegiatan praktik, serta dapat:

- 1. Aktif dalam pembelajaran peralatan pengolah makanan
- 2. Bekerja sama dalam kegiatan kelompok
- 3. Bekerja sama kegiatan kelompok
- 4. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
- 5. Mengoperasikan peralatan pengolah makanan (pesawat masak)

### **E. Materi Pembelajaran**

#### **1. Cara mengoperasikan pesawat masak**



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

<b>Nama Alat</b>	<b>Cara mengoperasikan</b>
Kompore gas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Memastikan selang regulator tidak rusak/bocor</li><li>2. Memastikan tabung berisi gas</li><li>3. Memasang regulator pada tabung gas dengan tepat (tidak tercium bau gas)</li><li>4. Menyalakan knop kompor kearah on untuk menghidupkan perapian dan off untuk mematikan perapian</li></ol>
Oven gas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pasang regulator pada tabung gas</li><li>2. Tekan saklar power pada on</li><li>3. Nyalakan pemantik dan pancing dengan api pada sumber api</li><li>4. Atur suhu pada pengatur suhu</li><li>5. Atur timer jika dibutuhkan pada saat pengovenan</li><li>6. Setelah selesai mengoven bahan makanan tekan saklar power pada off</li></ol>
Oven listrik	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tancapkan kabel pada sumber listrik</li><li>2. Tekan tombol on</li><li>3. Atur suhu yang diinginkan</li><li>4. Masukkan bahan makanan yang akan di oven</li><li>5. Jika telah selesai tekan tombol off</li><li>6. Cabut kabel dari saklar</li></ol>
Deep fryer	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tuang minyak secukupnya</li><li>2. Atur suhu dengan memutar knop suhu</li></ol>



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

---

3. Tunggu hingga minyak panas
4. Tambahkan bahan makanan kedalamnya
5. Gunakan keranjang khusus untuk mengangkat makanan
6. Setelah selesai bersihkan deep fryer

Microwave oven

1. Masukkan makanan ke dalam nya dengan wadah yang khusus
2. Tutup pintu microwave secara rapat
3. Tekan tombol start
4. Atur timer yang dibutuhkan
5. Keluarkan makanan dengan menggunakan pelindung tangan
6. Tekan tombol switch off

## 2. Teknik membersihkan peralatan bermesin

Peralatan bermesin dan peralatan yang menggunakan listrik untuk membersihkannya harus memperhatikan hal berikut ini:

### a. Keselamatan kerja

Wajib mengetahui petunjuk beberapa larangan untuk keselamatan kerja dan teknik membongkar/memasang kembali apabila peralatan tersebut perlu dibuka pada saat dibersihkan

### b. Kebersihan (sanitasi) dan kesehatan (hygiene), teknik membersihkan:

- 1) Putuskan hubungan aliran listrik atau cabut sambungan listrik sehingga alat tersebut aman dari pengaruh listrik
- 2) Lepaskan bagian-bagian yang dapat berhubungan dengan makanan, untuk menghilangkan sisa makanan, misalnya alat penggiling daging



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

- 3) Bersihkan bagian yang boleh dicuci dengan air dan yang tidak boleh terkena air (lihat buku petunjuk peralatan)
- 4) Simpan ditempat kering dalam keadaan benar-benar bersih dan kering serta peralatan sudah dirangkai seperti semula siap digunakan.

#### F. Sumber Belajar

Farrida, A. 2008. Patiseri jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Winarni, D. 2008. Modul Melakukan Persiapan Dasar Pengolahan Makanan. Bidang Studi Keahlian Seni, Pariwisata dan Kerajinan.

Sudiara, B. 1995. Tata Boga. Nusa Dua: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali

#### G. Model/Metode Pembelajaran

1. Model Pembelajaran :
  - a. CTL (Cooperatif Teaching Learning) dengan jenis Jigsaw
2. Metode Pembelajaran :
  - a. Ceramah plus
  - b. Peer teaching (teman sejawat)
  - c. Resitasi
  - d. Problem solving

#### H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan gambaran kegiatan praktik peralatan pengolahan makanan	20 menit



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	2. Sebagai apersepsi, siswa diajak memecahkan masalah tentang bagaimana cara pembersihan alat yang benar	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan demo singkat tentang mengoperasikan pesawat masak</li><li>2. Guru menerapkan metode CTL:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Siswa membentuk 16 kelompok praktik ( terdiri dari 2 orang)</li><li>b. Siswa mempraktikkan cara mengoperasikan, cara membersihkan, dan cara menyimpan:<ul style="list-style-type: none"><li>- Alat menyimpan</li><li>- Alat perapian</li><li>- Alat elektrik dan gas</li><li>- Alat mekanik</li></ul></li><li>c. Selama siswa praktik, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa agar aktif dalam praktik, serta mengarahkan siswa yang melenceng jauh dari pekerjaannya</li><li>d. Setiap siswa membuat rangkuman tentang hasil praktik</li><li>e. Dari kelompok asal, siswa bergabung ke kelompok ahli untuk mempresentasikan hasil praktik</li><li>f. Kemudian bergabung kembali kepada kelompok asal untuk menyampaikan hasil praktik yang didapat dari kelompok ahli</li><li>g. Siswa membuat rangkuman dari hasil kelompok ahli</li></ol></li><li>3. Dengan tanya jawab, guru mengarahkan siswa pada kesimpulan praktik peralatan pengolah makanan</li></ol>	250 menit





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang bagaimana hasil kegiatan praktik peralatan pengolahan makanan</li><li>2. Dengan hasil praktik, guru memberikan evaluasi dan menyimpulkan apa yang telah dipelajari selama praktik</li><li>3. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan dan motivasi untuk belajar</li></ol>	40 menit
---------	--	----------

**I. Alat/Media/Sumber Pembelajaran**

1. Media
  - a. Peralatan sebenarnya
  - b. Program *powerpoint*
2. Sumber Pembelajaran
  - a. Buku
  - b. Jobsheet

**J. Penilaian Hasil Belajar**

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	<p>Sikap</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran peralatan pengolahan makanan</li><li>2. Bekerja sama dalam kelompok</li><li>3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif</li></ol>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
2	Pengetahuan  4. Mengetahui pengertian peralatan pengolah makanan  5. Mengetahui klasifikasi peralatan pengolah  6. Mengetahui cara penggunaan peralatan pengolah  7. Mengetahui cara perawatan dan penyimpanan peralatan pengolah	Pengamatan dan tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3	Ketrampilan  8. Terampil dalam mengoperasikan, merawat dan menyimpan peralatan pengolah	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu dan kelompok)

## K. Instrumen Penilaian Hasil belajar

### 1. Penilaian Hasil Praktek

No.	Kegiatan	Pencapaian	
		Ya	Tidak
1.	Persiapan  a. Persiapan diri 1) Disiplin tepat waktu 2) Uniform 3) Membuat lembar persiapan praktek		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

2.	<p>Proses</p> <p>a. Mengklasifikasikan peralatan pengolahan dengan benar</p> <p>b. Mengoperasikan pesawat masak sesuai petunjuk</p> <p>c. Membersihkan peralatan pengolah makanan</p> <p>d. Menyimpan peralatan pengolah makanan</p>		
3.	<p>Hasil</p> <p>a. Peralatan dioperasikan sesuai petunjuk dengan benar</p> <p>b. Peralatan dibersihkan dan disimpan</p>		

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

### **(RPP No 4)**

Nama Sekolah	:	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Kelas / Semester	:	X/ sem.1
Program Studi Keahlian	:	Tata Boga
Mata Pelajaran	:	Boga Dasar
Tema / Topik	:	Melakukan Penanganan Dasar Pengolahan Dasar Makanan
Alokasi Waktu	:	7x 45 menit (1 pertemuan)

### **A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam dunia pergaulan dunia

Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

4.

### **B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan dasar mengolah makanan dan kue sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran menyiapkan, menerapkan teknik pengolahan makanan
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli,



santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja

4.2 Melakukan penanganan penanganan dasar pengolahan makanan

### **C. Indikator Pencapaian Kompetensi**

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran mendeskripsikan dan mengoperasikan peralatan pengolah makanan
2. Bekerja sama kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
4. Melakukan penanganan dasar pengolahan makanan

### **D. Tujuan Pembelajaran**

Dengan kegiatan praktik dalam pembelajaran penanganan dasar pengolahan makanan ini diharapkan siswa terlibat aktif dalam kegiatan pembelajaran dan bertanggungjawab dalam kegiatan praktik, serta dapat:

1. Terlihat aktif dalam pembelajaran mendeskripsikan dan mengoperasikan peralatan pengolah makanan
2. Bekerja sama kegiatan kelompok
3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah berbeda dan kreatif
4. Menjelaskan pengertian dasar pengolahan makanan
5. Melakukan teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula
6. Melakukan teknik memarut kelapa dengan berbagai posisi
7. Melakukan teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut Melakukan teknik membuat santan kental dan cair
8. Menjelaskan jenis-jenis penanganan dasar pengolahan
9. Menjelaskan bahan-bahan penanganan dasar pengolahan makanan
10. Melakukan langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan



11. Menjelaskan kiat-kiat penanganan dasar pengolahan makanan
12. Melakukan penyimpanan hasil/produk penanganan dasar pengolahan
13. makanan

#### **E. Materi Pembelajaran.**

##### **A. Penanganan Daun Suji dan Abu Merang**

Suji (*Dracaena angustifolia*) merupakan tumbuhan perdu tahunan yang daunnya dimanfaatkan orang sebagai pewarna hijau alami untuk makanan. Daun suji memberi warna hijau yang lebih pekat daripada daun pandan wangi, yang juga merupakan sumber warna hijau, tetapi tidak memiliki aroma.

Abu merang terbuat dari batang padi yang dibakar di atas api hingga menjadi abu dan kemudian dilarutkan dalam air. Abu merang berfungsi untuk menjadi bahan alami untuk menghitamkan rambut dan digunakan sebagai pewarna hitam sekaligus pemberi aroma pada makanan. Karena itu, bisa saja mengganti abu merang dengan pewarna hitam makanan, tapi tentu aromanya jadi tidak sama.

##### **B. Penanganan Kelapa dan Santan**

Kelapa adalah anggota tunggal dalam marga *Cocos* dari suku aren-arenan atau *Arecaceae*. Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna, terutama bagi masyarakat pesisir. Kelapa juga adalah sebutan untuk buah yang dihasilkan tumbuhan ini.

Kelapa, siapa yang tidak mengenal kelapa, tidak ada yang tidak kenal dengan kelapa. Selain airnya yang bermanfaat untuk mengembalikan kesegaran setelah beraktifitas, masih banyak kegunaan dari kelapa, diantaranya sebagai bahan untuk membuat makanan. dalam uraian dibawah ini akan dijelaskan tentang beberapa hal penting yang harus diketahui dalam memilih, menyimpan dan mengolahnya sesuai dengan kegunaannya.



Banyak jenis kelapa yang ada di dunia ini, namun yang dikenal secara umum untuk dikonsumsi ada 2 Jenis, yaitu Kelapa Biasa dan Kelapa Kopyor atau Kelapa Kopyak.

1. Kelapa Biasa yaitu kelapa yang sering kita jumpai di pasar-pasar dan umum digunakan sebagai bahan masakan sehari-hari, baik yang digunakan itu santannya atau parutan daging buahnya.
2. Kelapa Kopyor yaitu kelapa yang sudah mengalami kelainan genetik, biasanya dagingnya bergumpal-gumpal dan dagingnya tidak utuh seperti kelapa biasa. Kelapa ini memiliki harga jual yang lebih mahal, itu dikarenakan rasa buahnya yang lebih manis dan gurih, kelapa ini umum digunakan sebagai bahan minuman yang cukup mahal.

Dalam resep masakan kita sering menemukan santan kental dan santan encer. Untuk mendapatkan santan kental dan berminyak, pilih kelapa yang sudah tua lalu parut halus, sebaiknya kulit kelapa dikupas terlebih dahulu agar kelapa parut yang dihasilkan bersih. Santan kental merupakan hasil perasan pertama dan santan encer adalah hasil perasan berikutnya setelah santan kental.

Untuk penyimpanan, sebaiknya simpan santan kental dalam Freezer agar lebih tahan lama.

### C. Penanganan Sirup dan Kinca

Sirup adalah cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, namun hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mengendapkan kristal. Viskositas (kekentalan) sirup disebabkan oleh banyaknya ikatan hidrogen antara gugus hidroksil (OH) pada molekul gula terlarut dengan molekul air yang melarutkannya. Secara teknik maupun dalam dunia ilmiah, istilah sirup juga sering digunakan untuk menyebut cairan kental, umumnya residu, yang mengandung zat terlarut selain gula.

Untuk meningkatkan kadar gula terlarut, biasanya sirup dipanaskan. Larutan sirup menjadi super-jenuh.

Sirup juga sering digunakan pada dunia obat-obatan, kuliner serta minuman.



Saus kinca adalah saus yang terbuat dari gula merah atau gula pasir yang dicampur dengan santan. Saus kinca digunakan untuk pelengkap makanan atau kudapan, biasanya makanan yang ditambah dengan saus kinca adalah bubur sum-sum dan kudapan-kudapan lainnya.

#### F. Sumber Belajar

Farrida, A. 2008. Patiseri jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Winarni, D. 2008. Modul Melakukan Persiapan Dasar Pengolahan Makanan. Bidang Studi Keahlian Seni, Pariwisata dan Kerajinan.

Sudiara, B. 1995. Tata Boga. Nusa Dua: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali

S, Herudiyanto, Marleen dan Hudaya, Saripah. 2009. Teknologi Pengolahan Roti dan Kue. Widya padjajaran: Jatinangor

S, Haryani, Ira. 2012. Buku Pintar Dapur. MedPres: Jakarta

#### G. Model/Metode Pembelajaran

1. Model Pembelajaran :
  - a. CTL (Cooperatif Teaching Learning) dengan jenis Jigsaw
2. Metode Pembelajaran :
  - a. Ceramah plus
  - b. Peer teaching (teman sejawat)
  - c. Resitasi
  - d. Problem solving

#### H. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membuka dengan ucapan salam lalu dilanjutkan dengan berdoa setelah itu mengabsen siswa</li><li>2. Guru memberikan gambaran kegiatan praktik penanganan dasar pengolahan</li></ol>	20 menit





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	makanan	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mempresentasikan terlebih dahulu materi tentang penanganan dasar pengolahan makanan</li><li>2. Guru menerapkan metode CTL:<ol style="list-style-type: none"><li>a. Siswa membentuk 16 kelompok praktik ( terdiri dari 2 orang)</li><li>b. Siswa mempraktikkan cara membuat:<ul style="list-style-type: none"><li>- Saus kinca dan syrup</li><li>- Kelapa dan santan</li><li>- Air suji dan abu merang</li></ul></li><li>c. Selama siswa praktik, guru memperhatikan dan mendorong semua siswa agar aktif dalam praktik, serta mengarahkan siswa yang melenceng jauh dari pekerjaannya</li><li>d. Setiap siswa membuat rangkuman tentang hasil praktik</li><li>e. Dari kelompok asal, siswa bergabung ke kelompok ahli untuk mempresentasikan hasil praktik</li><li>f. Kemudian bergabung kembali kepada kelompok asal untuk menyampaikan hasil praktik yang didapat dari kelompok ahli</li><li>g. Siswa membuat rangkuman dari hasil kelompok ahli</li></ol></li><li>2. Dengan tanya jawab, guru</li></ol>	250 menit



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	mengarahkan siswa pada kesimpulan praktik penanganan dasar pengolahan makanan	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa diminta menyimpulkan tentang bagaimana hasil kegiatan praktik penanganan dasar pengolahan makanan</li><li>2. Siswa diberi pre test tertulis.</li><li>3. Dengan hasil praktik, guru memberikan evaluasi dan menyimpulkan apa yang telah dipelajari selama praktik</li><li>4. Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan dan motivasi untuk belajar</li><li>5. Guru mengakhiri dengan menutup doa</li></ol>	40 menit

#### I. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

1. Media
  - a. Peralatan sebenarnya
  - b. Program *powerpoint*
2. Sumber Pembelajaran
  - a. Buku
  - b. Jobsheet

#### J. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian : Pengamatan, tes tertulis
2. Prosedur Penilaian :

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none"><li>1. Terlihat aktif dalam pembelajaran penanganan dasar pengolahan makanan</li></ol>	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	2. Bekerja sama dalam kelompok 3. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif		diskusi
2	Pengetahuan  4. Mengetahui pengertian penanganan dasar pengolahan makanan  5. Melakukan teknik pembuatan air daun suji, abu merang, kinca, sirup gula  6. Melakukan teknik memarut kelapa dengan berbagai posisi  7. Melakukan teknik menangani kelapa muda agar mudah diparut  8. Melakukan teknik membuat santan kental dan cair  9. Menjelaskan jenis-jenis penanganan dasar pengolahan  10. Menjelaskan bahan-bahan penanganan dasar pengolahan makanan  11. Melakukan langkah-langkah penanganan dasar pengolahan makanan  12. Menjelaskan kiat-kiat penanganan dasar pengolahan makanan	Pengamatan dan tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
	13. Melakukan penyimpanan hasil/produk penanganan dasar pengolahan makanan		
3	Ketrampilan  1. Terampil dalam mempraktikkan cara membuat saus kinca, syrup, memarut kelapa, membuat santan, membuat air daun suji, abu merang, mengolah dasar sayuran dan remah-rempah.	Pengamatan	Penyelesaian tugas (baik individu dan kelompok)

#### 14. Instrumen Penilaian Hasil

belajar

##### 1. Penilaian Hasil Praktek

No.	Kegiatan	Pencapaian	
		Ya	Tidak
1.	Persiapan  a. Persiapan diri 1) Disiplin tepat waktu 2) Uniform 3) Membuat lembar persiapan praktek		
2.	Proses  a. Membuat saus kinca dan syrup b. Membuat parutan kelapa dan santan c. Membuat pewarna dari air daun suji dan abu merang		
3.	Hasil  a. Membuat saus kinca dan syrup dengan benar		



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

	b. Membuat parutan kelapa yang baik dan membuat santan dengan baik dan benar		
	c. Membuat pewarna dari daun suji dan abu merang dengan baik dan benar		

## 2. Lembar Penilaian Praktek

No	NAMA SISWA	NAMA PRODUK	PERSIAPAN	PROSES	HASIL	SIKAP	WAKTU	TOTAL	SKOR	Ket
			10	50	20	10	10	100		

## 3. Pedoman Penskoran

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi	9,0 - 10
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan	8,0 - 8,9
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan	7,0 - 7,9



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

		alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	
		Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	Tidak
<b>II</b>	<b>Proses</b>		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0 - 50
		Bekerja secara sistematis, efisien	30,0 - 39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0 - 29,9
		Bekerja tidak sistematis	Tidak
<b>III</b>	<b>Hasil Kerja (Produk)</b>		
		Aroma, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil	15 - 20
		Aroma, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil	10 - 14,9
		Aroma, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil	5,0 - 9,9
		Aroma, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil	Tidak
<b>IV</b>	<b>Sikap Kerja</b>		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0 - 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0 - 8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0 - 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	Tidak
<b>V</b>	<b>Waktu</b>		
		Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan	9,0 - 10



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.id](http://www.smkn6jogja.sch.id), EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

		Selesai tepat sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan	8,0 - 8,9
		Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan	7,0 - 7,9
		Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan	Tidak

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing


Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP 1968 0222 1997 02 2002

Mahasiswa PPL

Tria Vindyastuti

13511241006

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 1 dari 20
	Semester I		315 menit

### BUBUR CANDIL PANDAN HIJAU

Bola – Bola Candil

Bahan	Jumlah
Tepung ketan	250 gr
Air kapur sirih	1 sdm
Pasta pandan siap pakai	½ sdt
Gula pasir	2 sdm
Air matang hangat	100 ml


Adonan Bubur

Bahan	Jumlah
Santan	1.000 ml
Gula pasir	250 gr
Tepung ketan	50 gr
Tepung beras	25 gr
Daun pandan	1 lembar
Gula halus	secukupnya

Cara membuat :

1. Bola – bola candil : campur tepung ketan, air kapur sirih, pasta pandan, dan gula pasir, aduk rata. Tuang air hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk rata hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk menjadi bola – bola kecil
2. Didihkan air secukupnya dengan api sedang, masukkan bola – bola candil, masak hingga mengambang tanda matang, tiriskan
3. Bubur : campur semua bahan, aduk rata, masak sambil diaduk hingga matang. Masukkan bola – bola candil ke dalam bubur, aduk perlahan hingga tercampur rata, angkat. Sajikan dalam mangkuk – mangkuk saji.



	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 2 dari 20
	Semester I		315 menit

### BUBUR SUMSUM

Bahan :


Bahan	Jumlah
Tepung beras	250 gr
Santan	1.500 ml
Garam	½ sdt
Daun pandan	2 lembar
Pasta pandan	½ sdt

Saus Gula Merah (Kinca)

Bahan	Jumlah
Gula Merah	250 gr
Gula Pasir	100 gr
Air	250 ml
Daun Pandan	1 lembur

Cara membuat :

1. Larutkan tepung beras dalam 200 ml santan, aduk rata
2. Masak sisa santan, garam, dan daun pandan dengan api sedang hingga mendidih. Masukkan larutan tepung beras, aduk hingga adonan mendidih. Tambahkan pasta pandan, aduk dan masak hingga bubur lembut dan matang. Angkat, sisihkan
3. Saus gula merah : campur semua bahan, masak, aduk hingga larut dan mendidih. Angkat, saring, gunakan untuk saus bubur sumsum.
4. Sajikan bubur dengan saus gula merah.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 3 dari 20
	Semester I		315 menit

### Talam Lapis Nangka

Bahan I


Nama Bahan	Jumlah
Santan	500 ml
Gula pasir	125 gr
Air suji	50 ml
Garam	¼ sdt
Daun pandan	1 lembar
Pewarna hijau	3 tetes
Tepung beras	125 gr
Tepung kanji	40 gr

Bahan II

Nama Bahan	Jumlah
Tepung beras	1 ½ sdm
Air panas	40 ml
Santan	225 ml
Garam	½ sdt
Tepung kanji	40 gr
Nangka	4 buah ( 80 gr )

Cara membuat :

1. Bahan I : resbus santan, gula, air suji, garam, daun pandan, dan pewarna hijau sambil diaduk sampai mendidih. Saring
2. Setelah hangat, tuang ke dalam campuran tepung beras dan tepung kanji sedikit – sedikit sambil di uleni sampai licin
3. Tuang ke dalam cucing setinggi ¾ cetakan. Kukus 20 menit, dengan api sedang
4. Bahan II : aduk tepung beras dan air panas. Masukkan santan, garam, dan tepung kanji. Aduk rata
5. Tuang ke atas bahan I . Tabur nangka. Kukus 10 menit sampai matang.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 4 dari 20
	Semester I		315 menit


Kelepon

Bahan :

Nama Bahan	Jumah
Tepung ketan	100 gr
Tepung kanji	1 sdm
Air panas	100 cc
Air daun suji	3 sdm
Kapur sirih	1 sdt
Irisan gula merah	50 gr
Kelapa setengah tua	¼ butir
Garam	1 sdt

Cara membuat :

1. Campur air daun suji dan kapur sirih, lalu kocok dan saringlah
2. Campurkan kedua macam tepung dengan air panas, lalu uli sampai halus
3. Tambahkan air daun suji ke dalam tepung, uli terus sampai adonan dapat dibentuk
4. Bentuklah adonan sebesar kelereng, isi dengan irisan gula merah
5. Rebuslah dalam air mendidih sampai matang dan mengapung
6. Tiriskan lalu gulingkan dalam campuran kelapa parut dan garam halus

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 5 dari 20
	Semester I		315 menit


### Kolak Pisang dan Ubi

Bahan

Nama bahan	Jumlah
Pisang tanduk/kepok	¼ buah
Ubi jalar	4 buah
Kelapa yang tua	½ butir
Gula merah	100 gr
Garam	1 sdt
Daun pandan	Secukupnya
Kayu manis	Secukupnya

Cara membuat :

1. Kupaslah pisang dan ubi jalar, kemudian potong serong atau bulat
2. Rebuslah santan cair dengan gula + garam. Saringlah, jarangkan kembali
3. Masukkan pisang, ubi, daun pandan, kayu manis
4. Kalau pisang dan ubi sudah masak, masukkan santan kental. Aduk jangan sampai pecah

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 6 dari 20
	Semester I		315 menit

### ES KOPYOR SINTESIS


BAHAN	JUMLAH
Agar-agar warna putih	¼ bks
Kelapa tua	¼ butir
Gula pasir	75 gram
Prambus	½ sdt
Warna merah	Secukupnya
Es batu	1 pot. besar
Air	½ gelas

**Cara membuat :**

1. Kupaslah kelapa,parut,buatlah santan kental 1gelas.
2. Sisanya buatlah santan ¾ gelas.
3. Jerangkan santan yang ¾ gelas + agar-agar sambil diaduk sampai masak.
4. Masukkan es dalam kom. agar-agar yang telah masak tadi tuangkan sesendok demi sesendok di atas es batu tadi sampai habis,kemudian diamkan sebentar angkatlah dengan sendok.
5. Tiriskan kopyor sintesis yang telah jadi.
6. Buatlah sirup gula pasir + air + warna merah setelah agak dingin masukkan essence prambus.

**Cara menghidangkan :**

Hidangkanlah dalam gelas es mulai dari sirup,kopyor sintesis, santan dan terakhir es batu lengkapi sendok es.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 7 dari 20
	Semester I		315 menit

### ES SARANG BURUNG


BAHAN	JUMLAH
Agar-agar warna merah	½ bks
Gula pasir	100 gram
Kelapa tua	¼ bt
Es batu	3 pt
Garam	sedikit

**Cara membuat :**

1. Jerangkan agar-agar dengan ¾ gelas air sampai mendidih,cetakklah.
2. Parutlah kelapa yang sudah dikupas,buatlah santan dengan air masak 1 gelas,berilah garam sedikit.
3. Rebuslah gula dengan ½ gelas air + panili sampai agak kental.
4. Parutlah agar-agar yang telah mengeras dengan parutan keju.

**Cara menghidangkan :**

Hidangkanlah pada gelas es sirup, agar-agar, es lalu santan dan lengkap dengan sendok es.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET BOGA DASAR</b>		
	Tgl. : 31 Agustus 2016		Hal. 8 dari 20
	Semester I		315 menit

BUBUR SAREN

Bahan

Nama Bahan	Jumlah
Tepung ketan	200 gr
Abu merang	Secukupnya
Jahe	4 ruas
Air	600 ml
Santan	100 ml
Garam	secukupnya
Tepung beras	½ sdm
Daun pandan	1 lembar
Gula pasir	

Cara membuat :

1. Jerangkan air dengan jahe, gula pasir
2. Masukkan tepung ketan, aduk sampai kalis matang
3. Rebus santan dan tambahkan tepung beras
4. Sajikan adonan dengan disiram mata ula ( saus santan )

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Koda Pos : 55166 Telp (0274)512251, 546091  
Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE: [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

**DAFTAR NILAI SISWA**

**ASPEK PENGETAHUAN DAN KETRAMPILAN**

Mata Pelajaran : Boga Dasar                      Kelas : X Jasa Boga 2  
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga                      Wali Kelas :  
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1                      KKM Mapel : 78

No	Nama Siswa	Penilaian Siswa							
		Teori				Praktik			
		1	2	3	4	5	6	7	8
		1/8/16	8/8/16	8/8/16	22/8/18	1/8/16	15/8/16	29/8/16	5/9/16
1	Adela Dwi Agustin	80	86	82	80	78	87	81	82
2	Adissa Rahmatika Putri Susilo	80	83	81	80	79	86	82	80
3	Aditya Bintang Pratama	79	86	78	80	78	85	78	81
4	Arida Fahriati Chaerunnisa	80	90	80	80	78	83	82	81
5	Ana Asmaul Chusna	80	80	78	79	79	87	82	81
6	Rizka Olivia Satiti	78	83	80	80	80	85	82	80
7	Andin Rizki Feby Utami	80	90	78	79	80	78	82	82
8	Annisa Widiastuti	80	86	80	80	79	83	82	81
9	Ariyanti Puspitasari	80	86	81	79	78	87	82	80
10	Dina Hartanti	79	93	80	80	79	78	82	80
11	Dony Rian Prasetyo	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Eni Febriani	80	93	80	79	78	87	78	80
13	Eva Farida	78	83	82	79	80	85	81	81
14	Febrina Nuranisa Iswari	80	90	78	79	78	87	78	80
15	Hesti Dwi Ningrum	78	80	78	80	79	85	78	81
16	Lila Anjali	79	70	78	79	80	87	78	80
17	Maryani Putri Lestari	80	86	81	79	80	87	82	80
18	Mohammad Geral Dewa Ardana	80	96	80	79	79	83	S	81
19	Nadia Arning Pranawa	80	83	78	79	78	83	82	80
20	Nilamsari W. K.	79	86	80	80	82	78	82	80
21	Olivia Nur Aini	80	83	78	79	78	83	82	80



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp (0274)512251, 546091  
Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE: [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

22	Padila Mita N.	80	80	80	80	79	85	82	80
23	Rifka Annisa K.	79	83	81	78	80	86	82	80
24	Roy Tri S.	79	90	78	80	79	83	82	81
25	Sekar Navila	79	83	81	80	80	87	81	81
26	Sherena Fernanda Indriyadi	78	90	78	79	78	87	78	80
27	Sofiana Ismaya	80	86	78	79	78	84	82	82
28	Sutra Restuwi	79	93	78	78	79	86	82	80
29	Tsany Khoiruddin H.	79	83	78	79	78	84	82	82
30	Wafiq Dwi Kurnia	78	90	78	79	80	85	81	82
31	Wulanda Fauziah Y.	79	80	78	80	78	85	82	80
31	Siti Afifah	78	78	80	79	78	83	82	81

Keterangan

1. Presentasi dari hasil diskusi tentang peralatan pengolahan makanan
2. Pretest peralatan pengolahan makanan
3. Tes alat meliputi menyebutkan nama alat, fungsi atau kegunaan alat serta cara merawatnya
4. Presentasi dari hasil diskusi tentang penanganan dasar pengolahan makanan
5. Membuat portofolio tentang langkah langkah mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
6. Memperagakan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
7. Mempraktikan membuat air daun suji, abu merang, kelapa parut, santan, simple syrup dan kinca
8. Mempraktikan membuat bubur sum sum, bubur saren, bubur candil pandan hijau, es kpyor sintetis, es sarang burung, kolak ubi, kue talam dan kelepon

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Luki Pris Undarni, S.Pd

Tria Vindyastuti

NIP 1968 0222 1997 02 2002

13511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Koda Pos : 55166 Telp (0274)512251, 546091  
Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE: [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

**DAFTAR NILAI SISWA**

**ASPEK PENGETAHUAN DAN KETRAMPILAN**

Mata Pelajaran : Boga Dasar Kelas : X Patiseri  
Kompetensi Keahlian : Patiseri Wali Kelas :  
Tahun Pelajaran/Semester : 2016/1 KKM Mapel : 78

No	Nama Siswa	Penilaian Siswa							
		Teori				Praktik			
		1	2	3	4	5	6	7	8
		4/8/16	11/8/16	11/8/16	18/8/17	4/8/16	25/8/16	1/9/16	
1	ADILA DHEA RACHMAWATI	80	83	81	83	80	79	80	
2	AGUSTINA NUR FIRDAUS	80	83	80	83	79	80	80	
3	AIDA AFIAH	78	80	78	83	78	81	79	
4	ALIFA INGGIT WIDYANA	79	86	80	85	79	82	80	
5	ALIYYA UMA WILATIKTA	79	83	81	83	80	78	80	
6	ANASTASIA DIKA TRIFIANA	80	86	80	85	80	79	79	
7	ASTIE JANATI ALIYAH	80	93	80	85	80	80	80	
8	AZIMA ULIA MARIZKA	79	83	80	83	79	79	80	
9	AZIZAH RAHMADANI	80	86	78	85	78	79	81	
10	DEVA RIA NURVITA	80	80	80	85	78	80	80	
11	DHIVA AYU RAMADHANI	80	93	81	83	78	78	80	
12	ERLINA DWI CAHYATI	79	80	81	83	79	80	79	
13	FARAH ARYUNI DIVYA SAFITRI	80	83	81	83	79	83	79	
14	FEBRIANA KURNIAWATI	80	83	80	83	78	81	81	
15	HANIFAH INAS FAUZIYYAH	79	86	78	85	80	81	81	
16	IIS KURNIAWATI	80	83	80	85	80	80	79	
17	IKA NUR FEBRIYANTI	79	80	80	85	79	79	80	
18	LEA PALUPI MANGESTI LESTARI	80	93	81	85	78	78	80	
19	LUSIA RUHAMA	80	80	81	80	80	79	81	

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
**SMK NEGERI 6**

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp (0274)512251, 546091  
Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)  
HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE: [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

	WIDYA NARIS RAHMI								
20	MARIA EKA PUTRI SEKAR KINASIH	80	86	80	83	78	79	S	
21	MAYANG PUTRI ANJANI	78	83	81	80	79	79	81	
22	NOVITA SETIAWATI	80	80	80	83	79	80	80	
23	NUR AFIFAH	79	83	81	85	79	79	80	
24	RANTI NUR HIDAYAH	80	86	79	80	78	78	79	
25	RENADYA NURUL PRASHANTY	79	93	79	80	79	79	79	
26	RISNA NIDA FAUZIAH	80	80	80	83	79	79	80	
27	RIZKA WIDYANINGRUM	79	83	79	83	79	80	79	
28	SAFA SYAHDA MAHARDIKA	78	83	81	83	78	81	80	
29	SALSABILLA ASHAR LORA KIRANA	79	86	79	83	78	79	79	
30	VIKI YULITA SARI	80	83	81	83	80	78	79	
31	YULIA NOVITA ASTUTI	80	80	80	83	80	80	81	
31	ZEVANYA GEBY MELANY	79	80	82	83	79	80	80	

Keterangan

1. Presentasi dari hasil diskusi tentang peralatan pengolahan makanan
2. Pretest peralatan pengolahan makanan
3. Tes alat meliputi menyebutkan nama alat, fungsi atau kegunaan alat serta cara merawatnya
4. Presentasi dari hasil diskusi tentang penanganan dasar pengolahan makanan
5. Membuat portofolio tentang langkah langkah mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
6. Memperagakan cara mengoperasikan peralatan pengolahan makanan
7. Mempraktikan membuat air daun suji, abu merang, kelapa parut, santan, simple syrup dan kinca

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

**SMK NEGERI 6**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta Kode Pos : 55166 Telp (0274)512251, 546091

Fax : (0274) 512251 EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id)

HOTLINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)

WEBSITE: [www.smkn6yk.sch.id](http://www.smkn6yk.sch.id)

Yogyakarta, 15 September 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Luki Pris Undarni, S.Pd

Tria Vindyastuti

NIP 1968 0222 1997 02 2002

13511241006



## LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL TAHUN 2016

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta

GURU : Luki Pris Undarni, S.Pd

PEMBIMBING

NAMA MAHASISWA : TRIA VINDYASTUTI

NO. MAHASISWA : 13511241006

FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/PTBB/PT BOGA

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No	Nama Kegiatan	Hasil Kuantitatif / Kualitatif	Serapan Dana (Dalam Rupiah)		
			Swadaya / Sekolah / Lembaga	Mahasiswa	Jumlah
1	Praktik Mengajar ke 1	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar	-	Rp. 12.000,-	Rp. 12.000,-
2	Praktik Mengajar ke 2	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar	-	-	-
3	Praktik Mengajar ke 3	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar	-	-	-
4	Praktik Mengajar ke 4	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar	-	Rp. 15.000,-	Rp. 15.000,-
5	Praktik Mengajar ke 5	Administrasi mengajar meliputi RPP, Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar	-	-	-
	Praktik Mengajar ke 6	Administrasi mengajar meliputi RPP,	-	Rp. 2.000,-	Rp. 2.000,-



**LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL  
TAHUN 2016**

Universitas Negeri Yogyakarta

		Handout, soal, lembar penilaian, fotokopi buku sumber ajar			
	<b>JUMLAH</b>				<b>Rp. 29.000,-</b>

Yogyakarta, 15 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Luki Pris Undarni, S.Pd

NIP. 19680222 199702 2 002

Mahasiwa,

Tria Vindyastuti

NIM. 13511241006